



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DİDOLU İRMİK TATLISI

1 su bardağı irmik
2 adet Dido gofret
1 litre süt
1 çay bardağı şeker

Soğuk süt, irmik ve şeker tencereye konur, orta ateşe oturtulur. Devamlı karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce iri kırılmış didolar atılır. Ateş hemen kapatılır, şöyle bir çevrilir. Kaselere bırakılır. Buzdolabına konur, 2 saat sonra ikram edilir.