



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI İRMİK TATLISI

1 paket margarin
500 gram irmik
2 su bardağı şeker
2 su bardağı süt
1 su bardağı su
Sade dondurma

Su, şeker ve sütü ocağa alıp şekerini eritene denk karıştıralım. Ayrı bir tencereye margarinini koyup tamamı eriyince irmiği ilave ederek irmiğin rengi koyulaşana kadar kavuralım. Rengi koyulaşınca hazırladığımız şerbeti ilave edip kaynayana kadar karıştırmaya devam edelim (5 dakika kadar). Koyulaşınca ocağı kapatıp demlenmesini bekliyoruz. Soğumaya yakın streç filmle kapladığımız bir kase nin etrafını helva ile kaplıyoruz, ortasına da dondurma koyuyoruz. Ters çevirerek servis ediyoruz.

