



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI MEYVELİ İRMİK TATLISI

Yarım ay fincanı tereyağı
1 ay fincanı irmik
3 ay fincanı süt
2,5 çay fincanı tozşeker
1 adet yumurta sarısı
1/4 limonun suyu
1 top ilekli dondurma
Kivi ve ilek dilimleri

Tencereye tereyağını alın. irmiği ekleyip, yağda pembeleştirin. Bu sırada bir başka tencerede, süt ve şekeri kaynatıp irmiğin üzerine gezdirin. 10 dakika kaynatın. Daha sonra ocağın altını kapatın. İrmikli karışımın üzerine yumurta sarısı ve limon suyunu ilave edin. İyice karıştırıp dinlenceye bırakın. Ilık duruma gelince, meyve dilimleri ve ilekli dondurmayla birlikte servis yapın.