



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI İRMİK TATLISI

Malzemeler

5 çorba kaşığı irmik
5 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı tereyağ
2 su bardağı süt
1 paket vanilya
50 gr şam fıstık tozu
50 gr badem tozu
Süslemek için:
Taze meyvalar, fıstık, badem, tarçın

Yapılışı

Malzemelerin hepsini bir tencerede 20 dakika kadar karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Tereyağını ilave edip, ateşten alın. Tatlınız koyulaşırsa bir miktar süt ilave edip, açabilirsiniz. Ateşten aldığınız irmik tatlınızı Arzum Soprano el mikseri ile 10 dakika kadar çırpın ve kaselere boşaltın. Kaseleri soğumaları için buzdolabına koyun. İstedığınız zaman üstlerini taze meyva, fıstık ve bademle süsleyerek servis yapın.
