



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL KOKULU İRMİK TATLISI

5 su bardağı süt
1 su bardağı irmik
1 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı doğal gül suyu

Süt, irmik ve şeker bir tencereye konur. Orta ateşte devamlı karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Ocaktan alınır 5 dakika kadar bekletilir. Sonra mikserle 5-6 dakika çırpılır. Gül suyu katılır ve iyice karıştırılır. Kaselele paylaşılır. Buzdolabında 1 saat dinlendirildikten sonra servise sunulur.