



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İKİ RENKLİ İRMİK TATLISI

- 1 litre süt
- 1 su bardađı řeker
- 1 su bardađı irmik
- 1 adet yumurta
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilya
- 2 orba kaşığı kakao

Tencereye süt, şeker, yuurta ve irmik konur. Karıştırdıktan sonra orta ateşe yerleştirilir ve karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. zerine tereyağı, vanilya katılır ve ateşten alınır. Tatlının yarısı ıslatılmış borcam kaba dökülür. Sonra kakao ile karıştırılır, diğer rengin üzerine dökülür ve düzeltilir. Buzdolabında 1 gece dinlendirilir, ertesi günü servise sunulur.