



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İRMİK TATLILI DONDURMA

3,5 su bardağı irmik (525 g)  
1 paket çam fıstığı (20 g)  
1 paket margarin veya tereyağı (250 g)  
3 su bardağı toz şeker (510 g)  
3,5 su bardağı süt veya su (490 ml)  
Carte d'Or Vanilyalı Dondurma

İrmiği, yağı ve fıstığı aynı anda tencereye koyarak hafif ateşte fıstıklar kızılışana kadar kavurun. Diğer tarafta süt veya su ile toz şeker kaynatarak şerbeti hazırlayın. Kavrulan irmik üzerine şerbeti koyup tencerenin kapağını kapayın ve önce kuvvetli ateşte 2-3 dakika kaynatın. Sonra orta ateşte 5 dakika ve daha sonra yavaş ateşte 6-7 dakika kadar daha pişirin. Altını söndürün ve kapağın altına havlu peçete koyup demlendirin. Soğuduktan sonra Carte d'Or Vanilyalı Dondurma ile servis yapın.