



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK TATLISI (OSMANLI RAMAZAN)

TC Kültür Bakanlığı

Yüz dirhem miktarı rugan-ı sadeyi tencerede yakıp bayağı Gaziler helvası meyanesi gibi yarım kıyye irmiği azar azar koyarak karıştırır iken yirmi beş dirhem kadar iç kabuğu soyulmuş badem dahi ilave ile bademler kızarınca pişirildikte yarım kıyye su ile kaynamış yarım kıyye dahi süt ikisi dahi kaynar olduğu halde iş bu meyanenin üzerine de'faten koyup karıştırıp kapağını kapayalar.Bir zeyrek meksden sonra üzerine gülsuyu serpip tabağa vaz ve üzerine bol toz şekeri ekip tenavül buyrula.

[ML® Karamelli İrmik Tatlısı için tıklayın](#)

[ML® Meyveli İrmik Tatlısı için tıklayın](#)