



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK TATLISI

1 paket ETİ Burçak Sultani Bisküvi
1 lt süt
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı irmik
Kuru üzüm
Tarçın

Süt, irmik ve şekerini orta ateşte karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Karışımın yarısını yuvarlak cam bir kaba döküp üzerine 1 paket ETİ Burçak Sultani Bisküvi'yi dizin. Bisküvilerin üzerine kalan muhallebiyi dökün. Bu şekilde hazırladığınız irmik tatlısını kuru üzümle süsleyip 2 saat buzdolabında bekletin. Servis yapmadan önce tarçın ile süsleyin.

