



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK TATLISI

50 Gr Sana Hamurışı
12 Yemek Kaşığı seker
1 Litre sut
9 Yemek Kaşığı irmik

TENCEREYE SÜTÜ İRMİĞİ ŞEKERİ VE MARGARİNİ EKLEYİP KISIK ATEŞTE MUHALLEBİ KIVAMINA GELENE KADAR PIŞİRİYORUZ.PIŞTİKTE SONRA TEP SININ ZEMİNİNE YARISINI BOSALTIP UZERINE KAKAOLU BİSKÜVİ YERLEŞTİRİP GERİ KALAN KISMINI DA EKLEDİKTEN SONRA BUZDOLABINA KOYUP SOGUDUKTAN SONRA YİYEBİLİRSİNİZ.