



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK TATLISI

125 Gr Sana Klasik Kase

2 Adet vanilya

11 Çorba Kaşığı şeker

11 Çorba Kaşığı irmik

1 Litre süt

3 Çorba Kaşığı kakao

İrmik ve süt tencereye koyularak pişirmeye başlanır. Ara ara karıştırılır. Ağırlaşmaya başladığında şeker ilave edilerek karıştırmaya devam edilir. Fokurdayınca altı söndürülerek vanilya, yağ eklenip karışarak hazır hale gelir. İstenilen şekildeki kaplara boşaltılarak soğuduğunda buzdolabında da bekletilir. Servis için kabından ters çevrilerek tabağa alınır. İstenirse yarısına yada tamamına kakao karıştırılır, iki renk oluşur. Kat kat kullanılarak hoş bir görüntü elde edilir.