



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ KAVUN

- 1 adet küçük boy kavun
- 1,5 su bardağı irmik
- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı tozşeker
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 paket bitter çikolata
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 paket vanilya
- 2-3 top çikolatalı dondurma
- 2 çorba kaşığı kıyılmış fındık

İrmiği ve sütü bir tencereye koyup karıştırın. Kavun hariç kalan malzemeleri de üzerine ekleyin ve ocağa oturtun. Sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin sanayide içine atın . Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Kavunun üst kısmını kesin ve içini kaşıkla boşaltın. İrmikli harç oda sıcaklığına geldiğinde kavunun içine doldurup buzdolabına koyun. Donduktan sonra dilimleyip servis tabağına yerleştirin. Dondurmaları fındığa bulayıp kavun dilimleri ile birlikte servis yapın.