



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İRMİKLİ TOPLAR

3 su bardağı süt  
7 yemek kaşığı toz şeker  
7 yemek kaşığı irmik  
1 poşet krem şanti  
Üzeri için:  
1 su bardağı hindistancevizi  
1 su bardağı çiğ badem

Geniş bir tencereye sütü, toz şekeri ve irmiği koyun. Karışımı muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Pişen muhallebiyi ara sıra karıştırarak soğutun. Soğuyan muhallebiye bir poşet krem şantiyi karıştırarak yedirin.

Yanınıza bir kase su alın. Muhallebi karışımından elinizle toplar yapın, ardından hindistancevizine bulayın. Muhallebinin elinize yapışmaması için ara sıra elinizi suyla ıslatın. Topları tabağa alın, dilerseniz üstlerine badem batırarak servis edin.

