



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI İRMİK TATLISI

100 gr tel kadayıf
1 çorba kaşığı tereyağı
1 litre süt
1 su bardağı irmik
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya

Tel kadayıf bıçakla kıyılır. Tereyağında 5-6 dakika kavrulur. Süt, irmik ve şeker bir tencereye bırakılır, orta ateşte sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Vanilya katılır. Kaselere taksim edilir. Üzerlerine hazırlanan kadayıf paylaştırılır.