



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU MUZLU İRMİK TATLISI

4 su bardağı süt
10 çorba kaşığı irmik
10 çorba kaşığı şeker
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı kakao
3 adet muz
Süslemek için:
antepfıstığı ve nar taneleri

Tencereye sütü koyup içine irmik ve şekeri ilave edin. Ocak üzerinde koyulaşmaya kadar karıştırarak pişirin. Koyulaşınca ocaktan alıp içine püre yaptığınız muzları, kakaoyu ve vanilyayı koyup blenderden geçirin. Hafifçe ısıtılmış çukur bir kâbın içine boşaltıp soğumaya bırakın. Servis yapacağınız bir tabağın içine ters çevirin. Üzerini nar taneleriyle ve fıstıklarla süsleyip servis yapın.