



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARAMEL SOSLU İRMİK TATLISI

- 1,5 Su bardağı şeker
- 1,5 Kilo süt
- 1 yemek kaşığı margarin
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 paket vanilya
- 6 Yemek kaşığı irmik

Sütün içine irmiği, nişastayı ve şekerini ilave edip karıştırarak pişirin. Bir müddet kaynadıktan sonra ocaktan alıp içine margarini ve vanilyayı ilave edip karıştırın. Soğuk suyla çalkalanmış kek kalıbı veya kupa'lara boşaltın. Dolapta soğuduktan sonra ters çevirip üzerine Karamel sos veya dilediğiniz sosu dökerek servis yapın.

---