



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUNLU İRMİK TATLISI

- 2 bardak irmik
- 1,5 bardak şeker
- 5 bardak süt
- 100 gram margarin
- 1 tane limon kabuğu rendesi
- 1 bardak dövülmüş fındık
- 1 ay kaşığı tarçın
- 3 dilim kavun
- 2 tane şeftali
- 1 fincan damla çikolata

Süt, tozşeker, limon kabuğu, irmik bir tecerede karıştırarak pişirelim içine tarçın katalım margarinin yarısını katıp karıştıralım. Boza kıvamına gelince ateşten alalım. Karışımın yarısını ıslatılmış büyükçe bir kaseye dökelim. dilimlenmiş kavun ve şeftaliyi kalan margarinle tavada kızartıp fındıkları ekleyelim kaseye koyduğumuz irmiğin üzerine yayalım irmik karışımının diğer kalanını üzerine dökelim. Buzdolabında soğuttuktan sonra ters çevirip tabağa alalım. Üzerini şeftali, kavun ve damla çikolatayla süsleyelim.

