



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI İRMİK TATLISI

1 su bardağı irmik
Çeyrek paket margarin
1 su bardağı kayısı suyu
3 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
15 adet kuru kayısı
1 paket vanilya

İrmik ve margarin pembeşene kadar kavrulur. Üzerine kayısı suyu, süt, doğranmış kayısı ve şeker eklenir. orta ateşte göz göz olana kadar pişirilir. En son vanilya katılır, ateşten alınır. Islatılmış kaba dökülür. Buzdolabında bir gece bekletilir. Ertesi günü kare kare keserek servise sunulur.