



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SÜTLÜ İRMİK TATLISI

<https://www.hurriyet.com.tr>

1 su bardağı irmik
1,5 su bardağı şeker
1 lt. süt
1 paket petübbör bisküvi
1 adet vanilya

Tencereyi orta hararetli ocakta kısık ateş üstüne koyun. İçine süt ve şekeri ilave edin. Karıştırmaya başlayın. İrmigi ilave edip sürekli karıştırarak pişirin. Göz göz olduğunda muhallebi ocaktan indirin. Ocaktan indirdikten sonra vanilyayı ilave edip karıştırın. Orta boy bir borcam tepsiyi hafifçe sudan geçirip suyu süzdürün. Tepsinin en altına bisküvileri tek sıra halinde dizin. Üzerine muhallebinin bir kısmını dökün. Ardından tekrar bisküviyi dizin. Bu şekilde kaç kat isterseniz dizebilirsiniz. Oda sıcaklığında soğutun sonra buzdolabında en az 3-4 saat bekletip dilimleyip servis yapın. Ben servis yaparken antepfıstığıyla süsledim.