



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KAYISILI SÜTLÜ İRMİK TATLISI

1 litre süt
8 yemek kaşığı irmik
1 yemek kaşığı nişasta
1 su bardağı şeker
1 adet limon kabuğu rendesi
10-12 adet kuru kayısı

İrmik tatlısı için sütü tencereye alın. Üzerine toz şeker, irmik, nişasta ve limon kabuğu rendesini ekleyin ve çırparak pişirin, hiç durmadan karıştırmak gerekir ki topaklanmalar olmasın. Diğer tarafta daha önceden sıcak suda bekletilmiş kuru kayısıları küp küp doğrayın. Ocaktaki irmiğiniz fokurdayıp kaynamaya başlayınca önceden pişirdiğiniz kuru kayısıları da ilave edin. 1-2 dk. beraber kaynattıktan sonra sıcakken direkt olarak istediğiniz bir kalıba dökün. Sıcaklığı gidip tamamen soğuduğunda buzdolabına kaldırın ve bir gece kadar soğuyup iyice dinlendirin. Servis tabağına ters çevirerek, dilimleyip servis yapın.