



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜMLÜ İRMİK TATLISI

Yarım su bardağı kuru üzüm

1 litre süt

1 su bardağı şeker

1 su bardağı irmik

1 paket vanilya

Tarçın

Üzümler 1 saat ılık suda bekletilir, sonra süzgece çıkarılarak suyu iyice süzdürülür. Tencereye soğuk süt, şeker, irmik konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Üzüm ve vanilya ilave edilir. Tatlı ıslatılmış komposta kaselerine paylaşılır. Bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi gün tatlı tabağına ters çevrilir. Tarçınla süslenir.