



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAMUNİYYE

Nedim Atilla

MALZEMELER:

1 su bardağı irmik
2 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı ya da sadeyağ
2 tatlı kaşığı çam fıstığı
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım limon
1 tatlı kaşığı gül suyu
Yeterince kaymak
Yeterince örgü peynir

HAZIRLANIŞI:

İrmik pembeleşinceye kadar tereyağında kısık ateşte kavurun. Başka bir tencerede su ve şekeri kaynatın. Kaynayan karışıma bir-iki damla limon sıkıp gül suyu ekleyin. Pembeleşen irmiği diğer tenceredeki şerbetle karıştırın. 5 dakika karıştırın, tencerenin kapağını kapatıp ateşin altını kapatın. 10-15 dakika dinlendikten sonra servis yapın. Serviste üzerine fıstık ve tarçın ekleyin. Bu tatlı, kaymak, peynir ve ekmekle yenir.

[ML® Mamuniyye için tıklayın](#)

[ML® Mamuniyye \(görsel\)](#)