



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ İRMİK TATLISI

3 orba kaşığı nişasta
2 orba kaşığı un
2 orba kaşığı irmik
1 ay bardađı řeker
2 su bardađı süt
2 paket vanilya
4 parça damla sakızı
Ayrıca:
1 orba kaşığı tarçın
2 orba kaşığı şeker

Süt, un, şeker, nişasta ve irmiği bir tencerede sürekli karıştırıp kıvama getirin. İçine kırılmış damla sakızları da ekleyip karıştırarak pişirin. Koyulaşınca ocaktan alıp içine vanilya ekleyin ve soğumaya bırakın. Servis tabaklarına alıp soğutursanız daha iyi olur. Ilık ya da soğuk olarak ikram edilebilir. zerine bol miktarda tarçın serpin.