



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU İRMİK

- 1 su bardağı muzlu irmik
- 2 çay bardağı toz şeker
- 3 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1/2 su bardağı öğütülmüş ceviz içi
- 1 adet dilimlenmiş muz

Sütün içerisinde irmiği ve şekerini ilave edip önce kuvvetli ateşte sonra da kısık ateşte karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin.

Koyulaşınca içerisinde margarin ekleyip iyice çırpın.

Karışım, boza kıvamına gelince tatlının tamamını suyla ıslatılmış tepsiye dökün.

Tepsiyi hafifçe sallayıp düzleştirin. Üzeyini ceviz ve muz dilimleri ile süsleyin.

Kurumaması için tatlının üzerini folyo veya film ile kapatın.

Kolay dilimlenebilmesi için oda sıcaklığına geldikten sonra en az 4 saat buzdolabında bekleterek servis yapın.

