



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEKTALİLİ İRMİK TATLISI

1 litre süt
1 su bardağı irmik
1 su bardağı şeker
2 adet nektali
1 paket vanilya

Önce nektaliler soyulur ve ufak ufak doğranır. Mevcut şekerden üzerine iki çorba kaşığı eklenir ve küçük bir tencerede gevşeyene kadar pişirilir. Diğer tarafta süt, irmik, şeker ve vanilya bir tencerede kıvam alana kadar pişirilir. Islatılmış bir kaba irmik tatlısının yarısı dökülür. Üzerine nektalili karışım yayılır. Kalan irmik tatlısı da konur ve düzeltilir. Buzdolabında bir gece dinlendirilir. Ertesi gün dilimlenerek servise sunulur.