



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PADIŞAH TATLISI

### Malzemeler:

- 1 kilogram irmik
- 2 litre süt
- 1 kilogram şeker
- 600 gram tereyağı
- 50 gram çam fıstığı

### Hazırlanışı:

İlk önce geniş bir tencereye tereyağını ilave edip eritin, üzerine çam fıstığı ilave edip 5 dakika karıştırın. İrmiği ekleyip kısık ateşte pembeleşinceye kadar kavurun. Diğer bir tencereye sütü boşaltıp ısınca şekerini döküp karıştırarak kaynatın. Kaynayan sütü irmiğin içine boşaltın, irmik sütü çekene dek güzelce karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp bu şekilde 20 dakika dinlendirdikten sonra servise sunabilirsiniz.

---