



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PAMUK TATLISI

1 kilo süt
7 yemek kaşığı irmik
4 Tatlı kaşığı irmik
100 gr. Hindistancevizi
100 gr. ceviz içi

İrmik bir saat önceden bir miktar suda ıslatılır. Kaynadıktan sonra soğutulmuş sütün içine irmik ve şeker eklenerek ateşin üzerinde muhallebi kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Bu harcın yarısı orta boy tepsiye dökülür. stne ceviz ve tarçın karışımı konur. Harcın geri kalan yarısı dökülür. stne ceviz ve tarçın karışımı konur. Harcın geri kalan yarısı dökülür, donması için buzdolabına konur. Donduktan sonra ters çevrilerek servis tabağına alınır. Hindistancevizi ile süslenir.