



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PEYNİRLİ ŞEFTALİLİ FINDIKLI İRMİK TATLISI

100 gr margarin  
1 su bardağı irmik  
1 su bardağı şeftali püresi  
1 su bardağı süt  
1.5 çay bardağı tozşeker  
100 gr ezilmiş taze peynir

Yağı tencereye alın. İrmiği ilave edip altın rengi olana kadar kavurun. Fındık kavurulmuşsa irmiği kavurduktan sonra yoksa irmikle beraber atıp kavurun.  
Şeker ve peyniri ekleyin. Ardından süt ve şeftali püresini katıp karıştırın.  
Altını kısip suyunu çekene kadar pişirin.  
10 dakika kadar demlendirin, küçük kaselerle şekillendirip servis yapın.

---