



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ İRMİK TATLISI

1 ay bardağı pirinç
2 ay bardağı irmik
2 ay bardağı toz şeker
1 litre süt
1 paket vanilya
1,5 su bardağı su

Öncelikle pirinç yıkanır, tencereye aktarılır. Üzerine su ilave edilir. Orta ateşte suyunu tamamen çekene kadar haşlanır.

Ateřten alınır. Üzerine soğuk süt, irmik, şeker ve vanilya katılır, iyice karışırılır. Tekrar ateşe oturtulur. Devamlı karışırarak göz göz olana kadar pişirilir. Kaselere taksim edilir. Soğuyunca servise sunulur.