



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ KURU ÜZÜMLÜ İRMİK TATLISI

- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1 çay bardağı şeker
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 1 paket vanilya
- 1 yemek kaşığı un
- 50 gram margarin
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 4 yemek kaşığı çilek reçeli

Yağı eritin, irmiği ekleyip biraz kavurun, unu da ekleyip 5 dk daha kavurun. Sütle suyu ilave edin, sürekli karıştırarak kuru üzümün bir 3 te 1 ini ilave edin. Kaynadıktan sonra yağın, vanilyayı, şekerini ve 2 yemek kaşığı reçeli ilave edin. Ocaktan alın, geriye kalan reçel ve üzümle ve de tarçınla süsleme yapabilirsiniz.

