



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI İRMİK TATLISI

- 1 ay bardađı irmik
- 1 ay kaşığı tarçın
- 1 ay kaşığı toz safran
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 orba kaşığı zeytinyağı
- 3 orba kaşığı toz Őeker
- 1 orba kaşığı am fıstığı
- 1/2 çay bardađı su
- 1 ay bardađı süt

Tencerede bir çorba kaşığı zeytinyağı ve tereyağını eritin. am fıstığı, irmik, bir çay kaşığı toz Őeker, tarçın ve toz safranı ilave edip ağır ateŐte kavurun. Kavurma iŐlemi bittikten sonra Őekeri, kaynar suyu ve kaynar sütü ilave ederek karıŐtırın ve dinlenmeye bırakın. Dilerseniz yanında dondurmaya servis yapın.