



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAKIZLI İRMİK TATLISI

1 litre süt  
12 yemek kaşığı toz şeker  
12 yemek kaşığı irmik  
100 gram tereyağı  
2 adet yumurta  
1 ay kaşığı vanilya  
1 ay kaşığı dövülmüş damla sakızı  
2 yemek kaşığı susam

Orta boy bir tencerenin içine süt, toz şeker ve irmiği koyarak orta ısıdaki ocağın üzerine oturtun. Bir tahta kaşık yardımıyla sürekli karıştırarak katılaşıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan 2 dakika sonra ocaktan alın. Sıcakken içine yağı ekleyip karıştırın. Öte yandan ufak bir kaseenin içine kırdığınız yumurtaları iyice ırpıttıktan sonra ılınan irmikli karışımın içine aktarın. Vanilya ve dövülmüş sakızı da ilave ettikten sonra tekrar karıştırın. Bir taraftan da fırına dayanıklı, kenarları 2 parmak yüksekliğinde ve 30-35 santimetre ölçülerindeki orta boy kalıbın iini yumuşamış tereyağıyla yağlayın. ılınan ve boza kıvamındaki irmik tatlısını içine boşaltın. 175 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika kadar pişirip çıkartın. Soğumasını bekleyip dilimleyerek servise sunun.

