



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SAKIZLI İRMİK TATLISI

1 litre süt
1 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı irmik
3 parça damla sakızı

Tereyağı ve irmik 5-6 dakika kavrulur. Üzerine soğuk süt eklenir, iyice karıştırılır. Sonra şeker katılır ve orta ateşte sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce dövülmüş sakız eklenir. Tatlı hafif ıslatılmış kaba dökülür. Buzdolabında 1 gece dinlendirilir. Ertesi günü kare keserek servise sunulur.