



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI VE SUSAMLI İRMİK TATLISI

6-8 kişilik Gerekli malzeme:

4 su bardağı süt

10 orba kaşığı irmik

10 orba kaşığı tozşeker

15 gr tereyağı

2 yumurta

1 paket vanilya

3 damla sakızı

2 orba kaşığı beyaz susam

Süt, şeker ve irmiğı tencereye alın. Kısık ateşte tahta kaşıkla sürekli karıştırarak pişirin. Koyulaşınca tereyağıni ilave edip ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Damla sakızını havanda ezin.

Yumurtaları ayrı bir kaptaki çırpıp soğuk muhallebiye ekleyin. Mikserle düzgün bir karışım olana kadar çırpın.

Vanilya ve damla sakızını ekleyip karıştırın. Yağlanmış fırın kabına döküp üzerine susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri altın rengini alıncaya kadar pişirin. Soğuyunca kare dilimlere kesin, servis yapın.

[ML® Sakızlı İrmik Tatlısı için tıklayın](#)