



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ İRMİK TATLISI

9 çorba kaşığı irmik,
4.5 su bardağı süt,
12 çorba kaşığı tozşeker,
1 adet rendelenmiş limon kabuğu,
3 adet şeftali

Bir tencereye 9 çorba kaşığı irmik, süt, tozşeker, ve rendelenmiş limon kabuğunu koyup devamlı karıştırarak, önce yüksek sonra kısık ateşte boza kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ateşten alıp 20-25 cm çapındaki yuvarlak kaba, irmikli malzemenin yarısını boşaltın. Üzerine, kabukları soyulmuş ve dilimlenmiş şeftalileri dizin. Kalan irmik malzemesini şeftalilerin üzerine boşaltıp düzeltin. Buzlukta soğuttuktan sonra servis yapın.

[ML® İrmikli Şeftali Tatlısı için tıklayın](#)