



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ŞEFTALİLİ JÖLELİ İRMİK TATLISI

1 litre süt  
1 su bardađı su  
1 su bardađı irmik  
1 su bardađı Őeker  
1 adet vanilya  
25 gr margarin  
zeri için:  
3 adet Őeftali  
3 adet kayısı  
1 avuç zm  
2 adet tart jöle  
5 ay bardađı su  
4 silme yemek kaŐıđı Őeker

Süt, Őeker, irmik ve suyu ocakta muhallebi kıvamına gelene kadar piŐirelim altını kapatınca vanilyamızı ve margarinı ekleyip ıslattığımız yuvarlak büyük boy borcama dökelim.  
Őeftalileri soyup dilimleyelim, kayısıları dilimleyelim, zmleri ayıklayıp tatlımızın üzerine dizelim  
Jlelerimizi tarifine uygun piŐirip tatlımızın üzerine hızlı bir Őelikde yayalım soğuk servis yapalım.

---