



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUDAN İRMİK TATLISI

4 su bardağı su
1 su bardağı irmik
1 su bardağı şeker
Yarım paket tereyağı

Önce irmik ve tereyağı, irmik pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine soğuk su ve şeker eklenir. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Islatılmış bir fırın kabına dökülür. Buzdolabına konur, bir gece bekletilir. Ertesi günü kare kare keserek servis tabağına konur. Üzerine dövülmüş fındık, ceviz ya da fıstık serpilir.