



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ İRMİK TATLISI

<https://www.sokmarket.com.tr>

- 4 su bardağı süt
- 1 su bardağı irmik
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın

Tencerenin içine boşalttığımız soğuk süte irmik ve toz şeker ilave ederek kaynatalım. Tatlımız koyulaşıp muhallebi kıvamına ulaştığında margarin ve vanilya ekleyelim. Boza kıvamına geldiğinde ıslatılmış bir kalıba veya borcama koyalım. Üzerine tarçın ilave ettikten sonra soğumasını bekleyelim ve servis edelim.

