



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SÜTLÜ İRMİK TATLISI

1 su bardağı irmik  
4 su bardağı ılık süt  
1 paket vanilya  
1 çay bardağı şeker  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Yarım çay kaşığı tuz  
Üzeri için:  
Tarçın

4 bardak süte irmiği dökerek ocakta karıştırın. Şeker, tereyağı, vanilya ve tuzu ilave edin. Kaynayana kadar karıştırmaya devam edin. Kaynayıp göz göz olduktan sonra kaselere dökün ve dışarıda biraz soğuduktan sonra buzdolabına koyun. Üzerini tarçınla süsleyerek servise sunun.

