



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ İRMİK TATLISI

- 9 kaşık irmik
- 9 kaşık şeker
- 2 yemek kaşığı hindistancevizi
- 1 litre süt
- 1 paket vanilya
- 1 yemek kaşığı margarin

İrmik şeker ve 5 bardak sütü tencereye alıp güzelce karıştırarak pişirin. Kaynamaya yakın vanilyayı ve margarini ilave edin. Koyulaşmaya başladıktan sonra ocağın altını kısıp 2 dakika daha kaynatınız ve ocaktan indiriniz. Tüm bu aşamalarda sürekli karıştırmaya dikkat edin ki tatlınız dibini tutmasın. Ocaktan indirince hindistancevizini ekleyip karıştırmaya devam ediniz ve kaselere dökün. Hindistancevizi, fındık ya da fıstık ekleyerek sunabilirsiniz.

