



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

1 paket kakaolu bisküvi
1 su bardağı şeker
9 yemek kaşığı irmik
1 litre süt
1 paket vanilya
Üzeri için:
Hindistancevizi

Sütlü irmik tatlısı yapmak için öncelikle soğuk sütü tencereye alın. Şeker ve irmiği ilave edin. Kısık ateşte boza kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan almadan önce vanilya ekleyelim ve karıştırdıktan sonra ocaktan alalım. Tatlımızın yarısını borcama dökün. Üzerine kakaolu bisküvilerden 1 sıra dizin. Kalan muhallebiyi de bisküvilerin üzerine boşaltın. İrmik tatlımız ılındıktan sonra buzdolabına kaldırarak birkaç saat dinlendirin. Soğuk olarak servis yapın. Servis yaparken üzerine ceviz, hindistancevizi veya tarçın serpebilirsiniz. Dilerseniz muhallebiyi 3 eşit parçaya bölüp bisküvileri 2 kat halinde de dizebilirsiniz.

