



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

- 7 çorba kaşığı irmik
- 1 paket vanilin
- 1 litre İçim Süt
- 14 çorba kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı toz tarçın (Süs)
- 50 gr ceviz, kıyılmış (Süs)

İrmik ve vanilini bir tencereye koyun.
Üzerine İçim Süt'ü ve şekerini ilave edip tel çırpıcı yardımı ile iyice karıştırın.
Karışımı kısık ateşte karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.
İrmik tatlınızı ıslatılmış bir cam tepsiye yayıp oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
Daha sonra buzdolabına kaldırıp bir gece bekletin.
Porsiyonlara böldüğünüz tatlınızı üzerine tarçın ve ceviz serpiştirerek servis edin.

