



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

- 1 lt. süt
- 6 çorba kaşığı irmik
- 1 1/4 su bardağı şeker
- 1/2 paket vanilya
- 1 avuç ceviz içi
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi
- 1 çorba kaşığı yeşil fıstık

Cevizi makinedan çekip tarçın katarak karıştırınız. Bakır tencereye irmiği koyup yavaş yavaş süt ilâve ediniz. Orta hararetili ısıda karıştırarak pişiriniz. Şekerini katıp bir iki taşım kaynatınız. Vanilya ilave edip ara sıra karıştırarak soğumasını sağlayınız. Islatılmış tatlı kâselerine üçer çorba kaşığı koyup ceviz ve tarçın karışımı serpiniz. Geri kalan muhallebiyi eşit miktarda üzerlerine koyup düzeltiniz. Buz dolabında soğutunuz. Kâseleri tatlı tabaklarına ters çevirip üzerini hindistancevizi rendesi ve kıyılmış yeşil fıstıkla süsleyiniz.

[ML® Çilekli İrmik Tatlısı için tıklayın](#)