



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SÜTLÜ İRMİK TATLISI

1 kg. süt  
1 su bardađı irmik  
7 orba kaşığı toz Őeker  
1 paket vanilya  
15 gram tuzsuz tereyađı  
1 orba kaşığı hindistancevizi  
Süslemek için;  
ViŐne reçeli

Derin bir tencereye süt, toz Őeker ve irmiği aktarın. KoyulaŐıp muhallebi kıvamına gelince vanilya, tuzsuz tereyağı ve hindistancevizi ekleyip boza kıvamına gelinceye kadar piŐirin. Ocaktan alın. İlinınca küçük kaselere paylaŐtırın. Buzdolabında soğutup isteğe göre viŐne reçeli ile servis yapın.

[ML® Sütlü İncir çevirmesi için tıklayın](#)

[ML® Sütlü İncir çevirmesi \(grsel\)](#)

---