



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜTLÜ İRMİK TATLISI

8 çorba kaşığı irmik  
12 çorba kaşığı şeker  
1 lt. süt  
Vanilya (isteğe bağlı)  
Tarçın (isteğe bağlı)

Bir tencereye 1 lt. sütü boşalttıktan sonra hemen irmik ve şekerini, isterseniz vanilyayı ekleyin. (Vanilya tatlımızın güzel kokmasını sağlar). Devamlı orta ateşte, üzeri göz göz olana dek karıştırın. Koyu kıvama gelince ister kaselere, isterse büyük bir cam tabağa dökün. Aralarına bisküvi de koyarak değişik bir tat yaratabilirsiniz. Kaselere koyduğunuz tatlının üzerine tarçın serpiştirin ki tadı daha hoş olsun. Ama tarçını, tatlıyı buzdolabında bıçakla kesilecek kıvama geldikten sonra dökün. Aldığınız irmik paketini 3-4 irmik tatlısı için daha kullanabilirsiniz.