



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
1 orba kaşığı margarin
1 orba kaşığı hindistancevizi
Ss için:
Hindistancevizi
DövülmüŐ antepfıstığı veya tarçın

Sođuk süte toz Őeker ve irmiği ekleyip kaynatın. Biraz koyulaŐıp muhallebi kıvamına gelince vanilya margarin ve 1 çorba kaşığı hindistancevizi ekleyip boza kıvamına gelinceye kadar karıŐtırın. Boza kıvamına gelince ıslatılmıŐ tepsi veya bir kalıba döküp soğutun. Üzerini antepfıstığı veya tarçınla süsleyip dilimleyerek soğuk olarak servis yapın.

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



Fotođraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 31.03.2023