



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

1 Kg. süt (2 ŐiŐe)
2 Su bardađı Őeker
1 Su bardađı irmik
1 Su bardađı su
Vanilya
Gülsuyu veya 3 kaŐık su

Őeker, vanilya ve irmiği bir tencerede karıŐtırınız.
Süt ve suyu yavaŐ yavaŐ ilve ederek ateŐ üzerinde karıŐtırarak kaynatınız.
1-2 taŐım kaynatıp koyulaŐmaya baŐlayınca ateŐten alınız.
2-3 kaŐık gülsuyu veya su ile her tarafı ıslatılmıŐ küçük tepsi veya kalıba boŐaltınız.
Ilık olunca buzdolabına koyarak bir gün bekletiniz.
Servis tabağına ters döndürerek alınız.
Üzerini dövülmüŐ fındık, hindistancevizi ve tarçınla süsleyiniz.
