



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

3 su bardağı irmik
1 su bardağı sıvı yağ
4.5 su bardağı süt
4.5 su bardağı su
3 su bardağı şeker
Hindistancevizi
Çekilmiş ceviz ya da çamfıstığı

Bir tencereye yağ ve irmiği koyur irmiklerin rengi hafif pembeleşene kadar kavurun.

Su, süt ve şekerini ara ara karıştırarak kaynatın. Kaynayınca kavrulan irmikle karıştırın. Karıştırarak 5 dakika kadar kaynatın.

Ağırlaşan karışımı çukurca bir servis tabağına alın. Tatlıyı en az 30 dakika dinlendirdikten sonra dilimleyin ve servis yapın. Çekilmiş ceviz ya da çamfıstığı ile süsleyin.
