



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK TATLISI

- 1 lt süt (5 su bardađı)
- 1,5 su bardağı tozşeker
- 1,5 su bardađı irmik
- 1 paket şekerli vanilya
- 1 kahve fincanı çekirdeksiz kuru üzüm
- 1 yemek kaşığı kuşüzümü
- 150 gr meyve şekerlemesi (portakal kabuğu, kiraz, incir karışımı)

Süt, şeker ve tereyağını bir kaptaki kaynatın. İrmik ve vanilya katıp karıştıran. Sonra da temizlenmiş zmleri koyup 5 dk pişirin.

Ateřten almadan önce kıyılmış meyve şekerlemelerini katın ve 5 dk sonra ateşten indirin. Uygun bir kalıba boşaltıp donmasını bekleyin. Servis tabağına ters çevirip dağıtımını yapın.

[ML® Viřneli İrmik Tatlısı için tıkklayın](#)