



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜRLÜ İRMİK TATLISI

1 litre süt
16 çorba kaşığı tozşeker
8 çorba kaşığı irmik
2 çorba kaşığı ceviz içi

Sütün içerisinde, irmiği, şekeri koyup, ateşte karıştırarak muhallebi gibi pişiriniz.
Ateşten alıp, yuvarlak bir kabı suyla ıslatıp, muhallebinin yarısını koyup, biraz soğutunuz.
Üzerine ceviz içini kıyılmış olarak koyup, diğer kalan muhallebiyi koyup, cevizi kapatınız.
Kabı buzdolabına koyup, dondurunuz.
Servise ters çevirip soğuk servis yapınız.
