



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

1 litre süt
7 çorba kaşığı irmik
14 çorba kaşığı tozşeker
300 gram ceviz
1 paket vanilya
50 gram margarin
2 tatlı kaşığı tarçın

Sütün içine, irmiği ve tozşekeri koyup, önce kuvvetli sonra orta ısıdaki ateşte koyulaşınca kadar, sürekli karıştırarak, pişirelim.

Koyulaşınca içine vanilyayı ve margarini koyup, iyice çırpalım.

Boza kıvamına geldiği zaman, ıslattığımız bir tepsiye veya kalıba yarısını dökelim.

Cevizleri bıçakla kıyıp, tarçınla karıştıralım. Yarısını tatlımızın üzerine serpiştirelim.

Geri kalan tatlıyı da cevizlerin üzerine dökelim.

Biraz soğuyunca, kalan tarçınlı ceviz de serpiştirip, iyice soğutalım.

Kare dilimler halinde kesip, servis yapalım.

Not: İsteyenler, ceviz yerine badem veya fındık koyabilirler.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 23.12.2024