



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

150 Gr Sana Hamurışı
500 gr süt
2 Su Bardağı irmik
250 gr toz şeker
2 Yemek Kaşığı çam fıstığı

Kalın dipli bir tavada yağı eritin, irmik ve fıstığı ekleyin. Pembeleşinceye kadar kavurun. Başka bir kapta sütü kaynatın, şeker ekleyin. Hazırladığınız sıcak sütü kavurmuş olduğunuz irmiğin içine ilave edip on dakika pişirin. Yirmi dakika dinlendirip sıcak olarak servis yapın. Dilerseniz portakal kabuğu rendeside ilave edebilirsiniz.