



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

2 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
1 Litre süt
3 Yemek Kaşığı kakao
1 Adet vanilya
150 gr beyaz çikolata
8 Yemek Kaşığı irmik
6 Adet kedi dili bisküvi
12 Yemek Kaşığı toz şeker

1 lt sütü, 8 yemek kaşığı irmiği, 12 yemek kaşığı toz şeker ve 1 paket vanilyayı koyup orta hararetli ateşte karıştırarak pişirin. Karışım muhallebi kıvamına gelip kaynamaya başlayınca altını kapatın. Mikserle birkaç dakika karıştırın. Bisküvileri üçe bölün, kurlara birkaç parça bisküvi koyun. üzerlerine birer kaşık tatlı ekleyin, kalan tatlıya kakao ekleyip iyice karıştırın. Kakaolu karışımdan birer kaşık alıp kurlara ilave edin. eyaz çikolatayı rendeleyin. (ya da küçük parçalara ayırın) kakaolu tatlının üzerini kaplayacak şekilde serpin.