



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ LİMONLU İRMİK TATLISI

<https://migros.com.tr>

1 kg. süt
3 adet yumurta
1 su bardağı irmik
2 su bardağı toz şeker
2 adet limonun kabuğu
6 çorba kaşığı toz şeker
1 adet limonun suyu

1. 3 adet yumurta, 2 su bardağı toz şeker ve 1 su bardağı irmiği birlikte çırpın.
2. Üzerine 1 litre süt ekleyerek ocağa alın ve sürekli karıştırarak pişirin.
3. 2 adet limonun kabuğunu rendeleyin, kaynamaya yakinken malzemelere ilave edin.
4. Boza kıvamına gelene kadar pişirin.
5. Ayrı bir tavada 6 yemek kaşığı toz şekeri, 1 limonun suyuyla birlikte sürekli karıştırarak yanana kadar kavurun.
6. Daha sonra fırın kabının dibine dökün.
7. İrmiği de yanık şekerin üzerine ilave edin.
8. Buzdolabında soğutun, tabağa ters çevirerek koyun ve üzerini dövülmüş ceviz ile süsleyin.
9. Bu lezzetli tarifi akşamdan yapıp ertesi gün servis ederseniz daha güzel bir sonuç alabilirsiniz.

