



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ İRMİK KATMASI

2 su bardağı irmik
4 su bardağı süt
250 gr margarin
½ su bardağı yer fıstığı
1 su bardağı tahin

Öncelikle süt ve şekeri bir tencerede kaynatalım. Aynı bir tencerede sana margarini eritip, yer fıstığı ve irmiği, irmiğin rengi dönene kadar kavuralım. Yeteri kadar kavrulunca yavaş yavaş tahini arkasına şekerli sütü ekleyelim. Ara ara karıştırarak kısık ateşte pişirelim. biraz kaynadıktan sonra ocaktan alın.

