



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYALI İRMİK

2 su bardağı Selva vanilyalı irmik

1,5 su bardağı şeker

1,5 su bardağı süt

2 su bardağı su

125 gram tereyağı

1 yemek kaşığı çam fıstığı

Yağı eritip çam fıstıkları ile birlikte irmiğin rengi dönene kadar kısık ateşte kavurun. Suyu ve sütü şekerle birlikte bir tencerede karıştırarak ısıtın ve şekerin erimesini sağlayın. Bu karışımı kavrulup esmerleşen irmiğe ekleyin ve karıştırın. Tencereyi ocaktan alıp kapağını kapatın ve 10 dakika demlenmeye bırakın.

