



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VANİLYALI SÜTLÜ İRMİK PASTASI

10 çorba kaşığı şekeri  
10 çorba kaşığı irmik  
3 çorba kaşığı hindistancevizi  
1 litre süt  
1 paket vanilya  
Meyveleri için:  
2 çay bardağı böğürtlen  
1 çorba kaşığı nişasta  
Yarım çay bardağı su  
2 çorba kaşığı şeker

Öncelikle sütü tencereye döküp içine şekeri, irmiği ekleyip karıştırarak kaynatın. Göbek atıncaya kadar kaynatın ve içine hemen Hindistan cevizi ekleyip ocaktan alın. Suyla çalkalanmış küçük kalıpların içine bu karışımı dökün. Soğutup donmasını bekleyin. Bu arada meyveleri bir tavanın içine ekleyip şekeri üzerine serpin. Bir taşım kaynatın ve içine suyla açılmış nişastayı döküp bir taşım daha kaynatın ve ocaktan alıp soğumuş tatlıyı servis tabağına ters çevirip koyun. Yanında pişirdiğiniz böğürtlenleri ekleyip servis yapın.