



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YAZGÜLÜ TATLISI

### Malzemeler

- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı toz şeker
- 15 adet kedidili bisküvisi
- 1 çay fincanı vişne veya çilek reçeli karışımı
- 1 adet küçük boy vişne suyu
- 5 bardak süt
- 1 adet kremşanti
- Az miktar çekilmiş fındık içi
- Az miktar çekilmiş yeşil fıstık

### Hazırlanışı

İrmik, şeker ve süt derin bir tencerede ağır ateşte sürekli karıştırılarak kaynatılıp ocaktan alınarak hafif ılıması için bir kenara bırakılır. Kedidili bisküviler düz bir kare tepsiye dizilir ve üzerlerine vişne suyu dökülerek ıslatılır. Hafiften ılımış sütlü irmik, bisküvilerin üzerine kaşık yardımıyla yayılarak kapatılır. Az miktar sütle karıştırılarak mikser veya çırpıcı ile iyice çırpılan kremşanti tepsideki irmiğin üzerine yayılarak sıvanır. Buzdolabında 45-50 dakika bekletilerek üzerine vişne-çilek karışımı reçel dökülür. Çekilmiş yeşil fıstık ve fındık içi ile süslenecek porsiyon dilimler şeklinde kesilir ve soğuk servis yapılır.

---