



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

ILEKL İRMİK TATLISI



1 litre süt
1 su bardađı su
2 ay bardađı irmik
1 orba kaşığı buğday nişastası
2 ay bardađı řeker
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tereyağı
Sos için:
Yarım kg ilek
1 ay bardađı řeker
1 orba kaşığı buğday nişastası
1 ay bardađı su

- # Sođuk süt, su, irmik, nişasta ve şeker tencereye konur. Karıştırılır ve orta ateşe yerleştirilir.
- # Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Ateřten almadan hemen önce vanilya ve tereyağı eklenir. Tereyağı eriyene kadar karıştırılır.
- # Tatlı kaselerin yarısını geçecek kadar doldurulur.
- # Diđer tarfta ilekler bir kaç parçaya kesilir ve bir tencereye konur. zerine řeker, su ve niřasta eklenir.
- # Sos orta ateře řeffaf bir kıvam alan kadar piřirilir.
- # Daha sonra irmik tatlısının üzerine paylaştırılır.
- # Buzdolabında sođuduktan sonra servise sunulur.

Not: Bu tatlı uygun büyüklükte, kenarlı bir kapta da hazırlanabilir.