



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## MUZLU İRMİK TATLISI



1 litre süt  
9 orba kaşığı Őeker  
9 orba kaşığı irmik  
4 orba kaşığı fındık  
Ara kat için:  
1 adet iri muz  
1 küçük paket okolata (40 gr)

- # Sođuk süt, Őeker ve irmik bir tencereye konur. Sođuk olarak karıŐtırılır.
- # Sonra tencere Orta ateŐli ocağa yerleŐtirilir. Sürekli karıŐtırarak kıvam alana kadar piŐirilir.
- # AteŐten almadan hemen önce iri dövülmüŐ fındık eklenir ve karıŐtırılır.
- # Uygun büyüklükte cam bir kap hafifçe ıslatılır. İrmik tatlısının yarısı dökülür ve düzeltilir.
- # zerine okolata rendelenir, daha sonra daire Őeklinde dođranmıŐ muz, geliŐi güzel sıralanır.
- # Kalan irmik tatlısı muzı sıyırmamak için parça parça konur ve ıslak kaŐıkla düzeltilir.
- # Buzdolabında bir gece bekletilir.
- # Servis yapılacağı zaman kare Őeklinde kesilir. zerine tarçın serpilir.

**Not:** İrmik tatlısına kuru üzüm, kuru kayısı, kuru dut gibi malzemeler de eklenebilir.