



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

SÜTLÜ İRMİK TATLISI



1 litre süt
1 su bardađı irmik
1 su bardađı toz Őeker
1 paket vanilya
zeri için:
Tarçın

- # Tencereye irmik ve Őeker konur, karıŐtırılır.
- # Sonra soğuk süt ilave edilir ve orta ateŐe yerleŐtirilir, devamlı karıŐtırarak göz göz olana kadar piŐirilir.
- # AteŐten almadan hemen önce vanilya eklenir.
- # Uygun büyüklükte düz, kenarlı bir kap ıslatılır, karıŐım dökülür.
- # Tatlının ilk sıcakđı çıktıktan sonra buzdolabının alt rafına konur, 4 saat bekletilir.
- # Daha sonra bıçakla arzu edilen Őekilde kesilir, üzerine tarçın serpilir.

Not: İrmiki llendirmek için kullanılan su bardağı fazla büyük olmamalıdır.