



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

## ÇİZGİLİ İRMİK TATLISI



Meyveli kat için:  
2,5 su bardağı üzüm suyu  
Yarım çay bardağı şeker  
4 çorba kaşığı irmik  
Sütlü kat için:  
2,5 su bardağı süt  
1 çay bardağı süt  
4 çorba kaşığı irmik  
1 paket vanilya

- # Soğuk meyveli malzeme bir tencereye konur. Soğuk sütlü malzeme de başka bir tencereye bırakılır ve ikisi de ayrı kaşıklarla karıştırılır.
- # İki tencerede ocaklara yerleştirilir. Aynı anda karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir.
- # Kek kalıbı ıslatılır. 2 kaşık meyveli karışımdan konur, üzerine 2 kaşık sütlü karışım bırakılır.
- # Malzeme bitene kadar işlem tekrarlanır.
- # Tatlı buzdolabına yerleştirilir. Bir gece bekletilir.
- # Ertesi gün servis tabağına ters çevrilir. Pasta gibi kaserek servise sunulur.

**Not:** Üzüm suyu yerine her türlü koyu renkli meyve suyu kullanılabilir.