



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

ÇİLEKLİ İRMİK TATLISI



1 litre süt
1 su bardağı su
2  ay bardağı irmik
1  orba kaşığı buğday nişastası
2  ay bardağı şeker
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tereyağı
Sos için:
Yarım kg  ilek
1  ay bardağı şeker
1  orba kaşığı buğday nişastası
1  ay bardağı su

- # Soğuk süt, su, irmik, nişasta ve şeker tencereye konur. Karıştırılır ve orta ateşe yerleştirilir.
- # Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Ateşten almadan hemen önce vanilya ve tereyağı eklenir. Tereyağı eriyene kadar karıştırılır.
- # Tatlı kaselerin yarısını geçecek kadar doldurulur.
- # Diğ er tarfta  ilekler bir kaç parçaya kesilir ve bir tencereye konur.  zerine şeker, su ve nişasta eklenir.
- # Sos orta ateşte şeffaf bir kıvam alan kadar pişirilir.
- # Daha sonra irmik tatlisının üzerine paylaştırılır.
- # Buzdolabında soğuduktan sonra servise sunulur.

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