İRMİK TATLISI

Malzemeler:

5 su bardagi sut

1 su bardagi toz seker

9 yemek kasigi irmik

1 paket vanilya

( Malzemeler bile ne kadar az goruyorsunuz degil mi icinde yagda yok cok cok hafif bir tatli)

Yapilisi:

Sutu ,irmigi ve sekeri celik bir tencereye aliyoruz iyice karistirip ocagin altini aciyoruz.Hic birakmadan surekli karistiriyoruz muhallebi goz goz olana kadar yani:)) bu tabiri seviyorum ilk duydugumda cok sasirmistim fakat gercekten kaynayince goz gibi port port portluyor:)))dikkat edin sizde:)) daha sonra ise goz goz oldugunu gordukten sonra vanilyamizi dokup bir karistirip ocagi kapatiyoruz.Dikdortgen borcami taban kismini yikiyoruz ,icinde kalan su muhallebimizin yapismasini onluyor,sicak olan tatlimizi dokuyoruz.Ilidiktan sonra uzerine strec film kapatip dolapta iftara kadar seyrediyoruz:)))