



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI İRMİK TATLISI

2 su bardağı irmik
1 su bardağı kıyılmış fındık
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı yoğurt
ŞERBETİ İÇİN:
3 su bardağı şeker
2.5 su bardağı su
1/2 limonun suyu

İrmik, un, fındık, kabartma tozu ve vanilyayı bir kabın içinde karıştırın. Yoğurdu da ekleyip boza kıvamında koyu bir karışım elde edin. Karışımı yağlanmış kalıbın içine döküp üzerine bütün fındıkları tek sıra halinde dizin. 200 derecedeki fırında 30 dakika kadar, üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkan tatlıyı dilimleyin. Şeker ve suyu beş dakika kaynatıp ocaktan alın, limon suyunu ekleyin. Sıcak şerbeti sıcak tatlının üzerine dökün, beş dakika daha fırında tutup servis yapın.

