



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAM TATLISI

1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
yarım kiloluk 1 paket irmik
1,5 çay kaşığı kabartma tozu
100 gr. tuzsuz fındık
Şerbeti İçin;
2,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Yoğurt ve şekeri derin bir kapta çırpın. Unu azar azar ekleyip karıştırın. İrmik ve kabartma tozunu ekleyip tekrar karıştırın. Orta büyüklükte fırın tepsisini hafif yağlayın, karşımı dökün. Üzerine eşit aralıklarla fındıkları dizin, 180 derece ısıtılmış fırında 30-40 dakika pişirin. İyice kızarıncaya fırını kapatın, tatlı ılıyınca kadar fırının içinde bekletin, Şerbeti hazırlamak için; su ve toz şekeri tencerede kaynatın. Limon suyunu ilave edip 1-2 dakika sonra ateşten alın. Ilık şerbeti ılık tatlıyı üzerine gezdirin. Tatlı şerbeti çekince küçük kareler halinde dilimleyin servise sunun.

