TAVADA İRMİK TATLISI

3 yumurta
1 kahve fincanı irmik
1 kahve fincan un
yarım limon suyu
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı sıvıyağ
Süslemek İçin;
krem şanti yada kaymak
Şerbeti İçin;
2 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
1 paket vanilya

Yumurtaları hafifçe çırpın, un, irmik, limon suyu ve kabartma tozunu ilave ederek karıştırın. Elde ettiğiniz koyu kıvamlı hamuru buzdolabında 10-15 dakika dinlendirin. Şerbet malzemelerini 2 dakika kadar kaynatarak soğumaya bırakın. Şerbet soğurken tavada yağı kızdırın. Kızan yağa hazırladığınız hamurdan kaşık kaşık atın. Her iki tarafı da kızarınca yağdan çıkarıp soğuk şerbete atın. Servis tabağına alın, krem şanti yada kaymakla süsleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:6178 • adı:Tavada İrmik Tatlısı • gönderen:Anten • indirme tarihi:19.03.2024 - 16:24