



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAM BALI

Ayşe Tüter

3 Su bardağı irmik
1,5 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı yoğurt
1,5 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

ŞERBETİ:

3,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
Limon suyu
Üzeri için fıstık veya badem

Derin bir kaptan irmik, toz şeker, yoğurt, kabartma tozu, vanilyayı koyup iyice karıştırın. Orta boy yağlanmış bir tepsiye eşit kalınlıkta yayın. Üzerine fıstık veya badem dizin. 180 derecelik fırında nar gibi kızarıncaya kadar pişirin. Bir tencerede şekeri, suyu, limonu 15 dk. kaynatın. Fırından çıkan sıcak tepsinin üzerine sıcak şurubu dökün. Bir gün bekletin ertesi gün uzun ince dilimler halinde keserek servis yapın.