



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSHAKİYE

750 ml süt
180 gr irmik
5 adet yumurta
2 parça damla çikolata
75 gr toz badem
3 kařık margarin
řerbet için:
1,5 bardak řeker
2 bardak su
1  ay kaşığı limon suyu
 zerine file fıstık

şerbet için, su ve şekeri tencereye alıp kaynatın. Limon suyunu ekleyip 2 dakika daha kaynatıp tencereyi ocaktan alın. Süt, irmik margarin ve dövülmüş sakızı başka bir tencereye alıp kısık ateşte karıştırarak pişirin. Koyulaştığında tencereyi ocaktan alın. Karışım biraz soğuduğunda yumurtaları teker teker ekleyip iyice karıştırın. Yağlanmış fırın tepsisine harcı yayıp üzerini kaşığın tersiyle d zleyin.  zerine toz badem serpin. 200 derece fırında pişirin. Fırından çıkardığınız tatlının üzerine ılık şerbeti gezdirin. şerbeti çekene kadar bekletin.  zerine file fıstık serpiştirip servis yapın.