



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI CEVİZLİ HAŞHAŞLI İRMİK DOLMASI

1,5 bardak su
1 bardak süt
100 gram iç badem
100 gram dövülmüş fındık
100 gram dövülmüş ceviz
1 fincan haşhaş
1 kaşık kaymak
100 gram margarin
1,5 bardak şeker

Bir kap içinde margarinle irmik; suda haşlanmış kabuğu çıkarılmış iç badem, ağır ateşte yavaş yavaş kavrulur. Bademler pembeleştikten sonra 1 bardak kaynamış süt irmiğe katılır ve hemen suda eritilmiş şeker irmiğin içine ilave edilir. Hafif ateşte suyu çektilir. tenceremiz çok kısık ateşe yerleştirilir, katılaşınca ocaktan alıp dinlenmeye bırakılır fındık ceviz haşhaş ve kaymak karıştırılır kaseye irmik karışımından koyalım kaymaklı karışımından ortasını dolduralım kalan irmikle üzerini kapatalım servis tabağına ters çevirip servis yapılır.

