



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PİRİNÇLİ İRMİK TATLISI

MALZEMELER

1 su bardağı hafif haşlanmış pirinç

1.5 su bardağı irmik

4 adet yumurta

1 çay bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı (ılık) yoğurt

1 paket vanilya

1 yemek kaşığı fındık

Yarım su bardağı sıvı yağ

Yeterince un

Süslemek için çilek, kivi, incir dilimleri,

Nane

Şerbet için:

1.5 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

1-2 damla limon suyu

HAZIRLANIŞI

Pirinci hafif haşlayıp suyunu süzün. Ayrı bir kabın içinde 1.5 su bardağı irmik, 4 adet yumurta, 1 çay bardağı toz şeker, 2 yemek kaşığı ılık yoğurt ve yarım su bardağı sıvı yağı iyice çırpın. Vanilyayı ilave edin, unu azar azar ilave ederek yedirin. Kurabiye şekli verip içine haşlanmış piliçleri ilave ederek üzerini fındık parçalarıyla süsleyip 150 derece ısıtılmış fırında 25 dakika kadar pişirin. Daha sonra şerbetini ılık şekilde üzerine dökün. Servis tabağına alıp meyve dilimleriyle süsleyerek servis yapabilirsiniz.