



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAM TATLISI (TRAKYA USULÜ)

MALZEME:

3 yumurta
100 gr erimis yağ
1+1/2 bardak un
1 bardak süt
1 vanilya
1/2 kabartma tozu
500 gr irmik
tuzsuz fındık
SERBET:
1+1/4 seker
limon suyu

Şerbetin yapılışı: Şekeri tencereye koyun iyice düzletin sekerin üstüne iki parmak cikacak kadar su
Yapılışı: yumurta seker yağ un süt vanilya kabartma tozu irmik sıra ile karıştırılır (irmik konulduktan sonra çok karıştırmayın) fırın tepsisine dökülür tepsi vurdurularak malzeme yaydırılır ve güzelce yerleşmesi sağlanır, üstüne ayıklanmış çiğ fındıklar güzelce dizilir. Üstüne arzu ederseniz bir tabaga yoğurt koyun elinizi içine sokarak alıp tatlıyı üstüne sürebilirsiniz, nefis kızarmasını sağlıyor. İstemezseniz sade bir şekilde 170 derecede kızarana kadar pişiriniz. şerbet soğuk tatlı sıcak boca edilir. geceden haslanıp sabah servis edilirse çok güzel oluyor. İki parmak eninde seritler halinde kesin sonrada isteginiz uzunlukta parçalara ayırın.