



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 KAŞIK TATLISI

3 adet yumurta
3 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı süt
3 yemek kaşığı irmik
3 yemek kaşığı şeker
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı kırılmış ceviz
Şerbeti için:
2,5 su bardağı süt
6 yemek kaşığı şeker
Üzeri için:
Bolca hindistancevizi

Yumurta ve şekerini derin bir karıştırma kabına alın.

Şeker tamamen eriyene, yumurtalar iyice köpürene kadar çırpın.

Daha sonra kabın içine önce sıvı yağı ve sütü daha sonra sırasıyla irmik, un, vanilya ve kabartma tozunu ilave ederek çırpıma devam edin.

En son kırılmış cevizleri de ekleyip kaşıkla güzelce karıştırın.

Karışımı yağlanmış ısıya dayanıklı bir cam kabın içine döküp yayın.

Karışımınızın kıvamı kek hamurundan biraz daha akışkan olacaktır.

Önceden 160 derece ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Tatlınız piştikten sonra 5-10 dakika dinlendirin.

Bu arada şerbetini hazırlayın.

Başka bir kaptaki süt ve şekerini güzelce karıştırın.

Şeker tamamen eridikten sonra şerbetiniz hazır.

Ilınan tatlıyı dilimleyin.

Üzerine hazırladığınız şerbeti dökün ve oda sıcaklığına gelmesi için serin bir yere alın.

Oda sıcaklığındaki tatlınızı en az 2 saat dinlenmek üzere buzdolabına kaldırın.

Üzerine hindistancevizi serpiştirip hemen soğuk servis edebilirsiniz.



