



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AREIBA (MISIR)

Kullanılacak malzeme:
200 gram irmik,
100 gram toz şekeri,
220 gram margarin yağı,
bir tabaka yağ kâğıdı.

Yapımı: Yağ kâğıdını hazırlanacak tatlıları içine alacak küçükükte tabakalar biçiminde kesmeli. Bir fırın tepsisiyle bu yağ kâğıtlarının içini hafifçe yağla bulamalı. İrmigi hamur yoğurma mermerine boşaltmalı. Ortasını çukurlaştırmalı. Bu çukura iyice yumuşatılmış margarin yağıyla toz şekerini katmalı. Karışımı birbirine yedirinceye kadar yavaş yavaş yoğurmalı. Sonra bu hamurdan küçük parçalar almalı ve iki avuç arasında yuvarlayarak külah biçimine veya acıbadem kurabiyesi biçimine getirip yağ kâğıdı parçalarının üstüne oturtuktan sonra tepsiye aralıklı olarak dizmeli.

Tepsiyi çok hafif ısılı bir fırına koymalı ve tatlının yüzünü kavurmadan bunu iyice pişirmeli.

Bu kurabiye biçimindeki tatlı pişince tepsiyi fırından çıkarmalı, ince yüzlü bir bıçakla yağ kâğıtlarını tepside ayırmalı ve tatlıları bir servis tabağına yerleştirmeli. Bu irmikli fellâh tatlısını sıcak yedikleri gibi soğuk da yemektirler.
