



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ HİRA TATLISI

1 yumurta  
1 çay bardağı yoğurt  
1 çay bardağından biraz az sıvı yağı  
1,5 su bardağı irmik  
1,5 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Şerbeti için:  
2 su bardağı su  
2 su bardağı şeker  
İçini doldurmak ve dışını kaplamak için:  
Ceviz  
1 su bardağı irmik

Şerbetini hazırlamak için suyu tencereye ilave edin. Tenceredeki su ısınca ocaktan alın.

Şekerini ekleyin ve sürekli karıştırıp şekerini eritin. Şerbetiniz hazır.

Yoğurdu, irmiği, yumurtayı, yağı, kabartma tozunu ve vanilyayı derin bir kabın içine alın.

Unu da yavaşça ekleyip kaptaki karışımı güzelce yoğurun.

Karışımın kıvamına göre un ekleyebilir veya azaltabilirsiniz.

Hamurun içine koyacağınız cevizleri küçük parçalara ayırın.

Hamurunuzu küçük parçalar halinde top top ayırın.

Her bir hamur topunun içini parmağınızı kullanarak açın.

Açtığınız hamur toplarının içine ceviz parçalarını koyun ve üzerlerini hamurla kapatarak top haline getirin.

Son olarak, irmiği küçük bir tabağın içine doldurun. İçine ceviz parçaları koyduğunuz hamur toplarını irmik tabağında yuvarlayın.

Böylece hamurların her yerini irmikle kaplamış olacaksınız.

150 derece ayarlanmış fırında hamur toplarını kızarana kadar pişirin.

Pişen tatlının ilk sıcaklığı çıktıktan sonra üzerine soğuk şerbeti dökün.

Tatlı, şerbeti tamamen çektikten sonra hemen servis edebilirsiniz.

