



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ İRMİK TATLISI

2 su bardağı irmik
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
1 su bardağı ceviz
Şurup için:
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
Yarım limon

Şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Diğer malzemeler karıştırılır, yağlanmış bir fırın kabına dökülür. 180 derece fırında en az yarım saat pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra şerbet gezdirilir. 2 saat sonra dilimleyerek ikram edilir.