



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KARANFİLLİ İRMİK TATLISI

1 su bardağı İrmik
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1 su bardağı ceviz içi
1 çay bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı karanfil
1 paket Kabartma tozu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı margarin
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
4 su bardağı su
4 su bardağı toz şeker
Yarım limon suyu

Yumurta ile toz şeker çırpılır. Yoğurt konur. Ceviz ve karanfil dövülerek konur. İrmik, un, kabartma tozu eklenerek hamur yapılır. Yuvarlanarak yağlanmış tepsiye dizilerek 170 derece fırında pişirilir. Fırından çıkınca üzerlerine şerbet dökülür.