



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOLGULU İRMİK DOLMASI

200 gr margarin
2 su bardağı irmik
Yarım su bardağı un
Dolgu için:
200gr ufalanmış kakaolu kek
1 çay kaşığı tarçın
Yarım çay bardağı hindistancevizi
Yarım çay bardağı kavrulmuş susam
Yarım çay bardağı çekilmiş ceviz içi
1 çay bardağı süt
Şerbeti için:
3.5 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı limon suyu

Şerbet için şeker ile suyu kaynatın. Kaynamaya başladıktan 7-8 dakika sonra limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynatın ve ocağın altını kapatın. Hamur için gerekli malzemeleri derin bir kaptan yoğurun. Aynı şekilde dolgu için gerekli malzemeleri karıştırın. Dolgudan uzun rulo şeklinde çubuklar hazırlayın. İrmik hamurundan portakal büyüklüğünde bezeler koparıp dar dikdörtgen şekilde açın. Ortasına rulo haline getirdiğiniz dolguyu yerleştirip arasında kalacak şekilde yuvarlayın. 2 parmak kalınlığında vevv şekilde dilimleyin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkarıp ilk sıcaklığı çıktıktan sonra üzerine şerbeti dökün. Bir saat dinlendirdikten sonra servis yapın.

