



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞME TATLISI

MALZEMELER

125 gram margarin
2 su bardağı irmik
2 adet yumurta
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 kahve fincanı soda
1 çay kaşığı vanilya
2 çorba kaşığı marmelat
2 çorba kaşığı badem
Şerbeti için:
Bir buçuk su bardağı tozşeker
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı vanilya
1 su bardağı su

YAPILIŞI

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bunun için 1 su bardağı su ve bir buçuk su bardağı tozşekeri kaynatın. Ocaktan alıp, 1 çorba kaşığı limon suyu ve 1 çay kaşığı vanilyayı ilave edin. Soğumaya bırakın. Bu arada tencerede yağ ve irmiği 15 dakika kavurun. Soğumaya bırakın. Yumurta, un, kabartma tozu, soda ve vanilya ekleyip yoğurun. Hazırladığınız hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizde yuvarlayın. Baş parmağınızla ortalarını çukurlaştırın. Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Fırından alıp, üzerine soğuttuğunuz şerbeti gezdirin. Ortalarına marmelat ve badem koyup servis yapın.