



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA İRMİK TATLISI

- 1 Kg. süt
- 3 Çorba kaşığı margarin
- 1 Su bardağı irmik
- 5 Yumurta
- 1 Çay kaşığı karbonat

Kaynayan süte karıştırı, karıştırı irmik serpiniz.

Top top olmaya başlayınca 3 kaşık yağ ilâve ediniz.

Dibi tutana kadar ağır ateşte 10-15 dakika pişiriniz.

Ateş üzerinden alarak soğutunuz.

Beş yumurtayı, (1 yumurta sarısı üzerlerine sürmek üzere ayırarak) çarpınız.

Çarpılmış yumurtaları ve kabartma tozunu irmiğe ilâve ederek önce çatalla sonra elle yediriniz.

Elde edilen hamurdan avuç içine ceviz kadar alarak yuvarlayıp yağlanmış fırın tepsisine diziniz üzerlerine ayrılan 1 yumurta sarısından sürünüz.

Orta ısıdaki fırında pembeleşene kadar pişiriniz.

Fırından çıkartıp üzerine evvelce hazırlanmış soğuk şurup dökünüz.

Şurup hazırlığı: 4 su bardağı toz şekeri, 4 su bardağı su ile kaynatınız. Koyulaşınca 1/2 limon sıkarak ateşten alınız ve soğutunuz.

[ML® Muzlu İrmik Tatlısı için tıklayın](#)

