



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA İRMİK TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

115 gr tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
Yarım su bardağı un
150 gr irmik
1 su bardağı Hindistan cevizi
175 ml süt
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı vanilya
Süslemek için:
Bütün badem
Şerbeti için:
Yarım su bardağı pudra şekeri
150 ml su
1 yemek kaşığı limon suyu

Şerbet için, şeker, su ve limon suyunu tencereye alın. Karıştırarak kaynatın. Fokurdamaya başladıktan sonra 6 dakika daha kaynatmaya devam edin. Tencereyi ocaktan alıp şurubu oda ısısında ılındırın. Buzdolabına alıp soğutun. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Tereyağını tavada eritin. Büyük bir cam kaseye alıp ılındırın. Şeker, un, irmik, Hindistan cevizi, süt, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Hamuru içi yağlanmış dikdörtgen şekilli bir tepsiye döküp üzerini kaşığının tersiyle düzleştirin. Keskin bir bıçakla baklava dilimleri şeklinde kesin. Her dilimin üzerine birer badem yerleştirin. Sıcak fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine soğuk şerbeti gezdirin. 2 saat bekletip servis yapın.

