



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA İRMİK TATLISI

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

3 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı yoğurt  
2 su bardağı un  
2 su bardağı irmik  
1 paket kabartma tozu  
Şerbeti için:  
4 su bardağı toz şeker  
5 su bardağı su  
2 damla limon suyu

Geniş bir kabın içine yumurtaları kırıp ve 5 dakika boyunca çırpın. Ardından sırasıyla toz şeker, zeytinyağı ve yoğurt ekleyip biraz daha çırpın. Son olarak unu ve irmiği de karışıma ilave edin ve kek hamuru kıvama gelene kadar çırpın. Hazırladığınız karışımı yağlanmış tepsiye dökün ve önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında üzeri kızarana dek pişirin. Bu esnada şerbet malzemelerini tencereye koyun ve kaynatın. Şerbet kıvama gelince soğumaya bırakın. Pişen irmik tatlısını fırından çıkarın ve dilimleyin. Üzerine soğumuş olan şerbeti gezdirerek dökün. İrmik tatlısı şerbeti iyice çekene kadar ortalama 2-3 saat dolapta bekletin. Üzerini kaymak, ceviz ile süsleyerek servis yapın.

