



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI ŞAM TATLISI (İZMİR)

500 gram irmik
Yarım su bardağı un
1 su bardağı şeker
1,5 su bardağı sulu yoğurt
1 çay kaşığı dolusu karbonat
5-6 damla limon suyu
1 paket vanilya
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
Çeyrek limonun suyu
Bir çimdik tuz
Üzerini süslemek için:
Yer fıstığı

Un, irmik, şeker ve vanilyayı yoğurma kabına alıp karıştırın.
Ortasına karbonatı koyup üzerine limon sıkın.
Yoğurdu da ilave edip hepsini iyice karıştırın.
Tepsiyi yağlayıp spatulayı ıslatarak malzemeyi yayın.
Üzerini bir tepsiyle kapatıp en az yarım saat dinlendirin.
Bu sürenin sonunda tatlıyı dilimleyip dilimlere fıstıkları yerleştirin.
Fırını 170 dereceye ayarlayıp ısıtın. Tepsiyi fırına verin.
Tatlınızın üstü kızarıncaya fırının sıcaklığını 160 dereceye indirip tatlılar iyice kızarana kadar pişirin.
Bu esnada şerbeti hazırlayın.
Tüm malzemeleri tencereye alıp karıştırın ve koyulaşana kadar 20 dakika kaynatın.
Pişen tatlıyı fırından çıkarıp hafif ılınmış şerbeti üzerine gezdirin.
Tatlıyı yeniden ısı ayarı kapalı fırına verin ancak kapağını kapatmayın.
Fırın soğuduktan sonra kapağı kapatıp 5-6 saat daha bekletin. Tatlınız hazır.

