



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ PRATİK TATLI

2 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı Bizim Yağ Ayçiçek
2 su bardağı irmik
2 su bardağı un
2 paket kabartma tozu (10+10 gram)
1 paket vanilya (5 gram)
Bulamak için;
1 su bardağı irmik
Şerbeti için:
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su

Öncelikle unu, irmiği, kabartma tozunu ve vanilyayı derin bir kâbın içine alıp karıştırıyoruz. Sonrasında yumurtaları, yoğurdu ve Bizim Yağ Ayçiçekli de ekleyip yoğurmaya başlıyoruz. Hamuru tezgaha alıp biraz toparlayınca bezeler koparıp yuvarlıyoruz. Hamurları irmiğe buluyoruz. Ardından fırın tepsisine yerleştiriyoruz. 180 derece fırında üzeri nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz. Bu arada şerbet için suyu ve toz şekerini derin bir kâba alarak, iyice karıştırıyoruz. Pişen tatlımızın üzerine bu soğuk hazırladığımız şerbeti gezdiriyoruz. Tatlımız, şerbeti tamamen içine çekince servis edebiliriz.

Not: Şerbeti tatlıyla buluşturmadañ önce içindeki şekerin tamamen eridiğinden emin olun.