



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALEP TATLISI

3,5 su bardağı irmik
1,5 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1,5 su bardağı süt
6-7 yemek kaşığı pekmez
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Üzeri için:
2 çay bardağı hindistancevizi

Dikdörtgen fırın kabını tereyağı ile güzelce yağlayın.
İrmik, toz şeker, kabartma tozu ve vanilyayı karıştırma kabında harmanlayın.
Üzerine sütü ilave edip iyice karıştırın.
Hazırladığınız hamurun üçte birini fırın kabına dengeli bir biçimde dökün.
Hamurun üzerine kenarlarından 1 parmak boşluk kalacak şekilde pekmezi yayın.
Pekmezin üzerine de ceviz parçalarını serpip hamurun kalanını da kalıba aktarın.
Üzerini bir tepsiyle kapattığınız tatlıyı bu şekilde 1 saat dinlendirin.
Bu esnada fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın.
Dinlenen tatlıyı fırına verip 30-35 dakika kadar pişirin.
Tatlı pişerken şerbeti için toz şeker ve suyu bir tencerede bir araya getirin.
Şeker eriyene kadar karıştırarak pişirin.
Kaynamaya başladığında limon suyunu da ekleyip altını kısın.
7-8 dakika daha kaynattığınız şerbeti ocaktan alın.
Tatlı fırından çıkar çıkmaz üzerine ılınmış şerbeti dökün.
Tatlınızı bu şekilde şerbetini çekmeye ve soğumaya bırakın.
Soğuyan tatlıyı ince uzun dikdörtgen dilimler halinde kesin.
Dilimleri hindistancevizine bulayıp servis tabaklarına alın.



