HİNDİSTANCEVİZLİ İRMİK TATLISI

2 adet yumurta
Yarım su bardağından biraz daha fazla şeker
1 su bardağı irice parçalanmış ceviz
1 su bardağı irmik
1 su bardağı hindistan cevizi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
50 gr eritilmiş tereyağı
Şerbeti için:
1 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
Üzeri için:
1 poşet kaymak tadında şanti
Süslemek için:
Ceviz
Toz antepfıstığı

Öncelikle şerbetimizi kaynatıyoruz. Bunun için; tencereye şeker ve suyu alıp, kaynamaya başladıktan 5-6 dakika sonra kapatın ve soğumaya bırakın.
Yumurta ve şekeri köpürene kadar çırpın. Sonra erittiğiniz yağı ve diğer malzemeleri ekleyip kaşıkla karıştırın. Hamur akışkan değil çok koyu bir hamur oluyor. Bu karışımı yağladığımız küçük boy bir borcam tepsiye döküp kaşığın arkasıyla yayıyoruz.
Tatlımızı üzeri kızarana kadar orta ısılı fırında üzeri kızarına kadar pişiriyoruz ve fırından çıkartıp ilk sıcaklığı çıkınca soğuk şerbeti üzerine döküyoruz.
İçerisinde un olmadığı için şerbetini biraz geç çekiyor. Tatlıyı birkaç saaat dinlendirinki, şerbetini güzel çeksin.
Kaymak tadında şantiyi tarifine göre çırpın ve tatlının üzerine yayın.
Son olarak tatlıyı dilediğiniz gibi süsleyebilirsiniz.
Tatlınızı dilimleyerek, servis edin.

Not: Servis esnasında biraz dikkatli olun içerisinde un olmadığı için kolayca dağılabilir.