



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİRA TATLISI

1 paket eritilmiş margarin
1 su bardağı irmik
½ su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
1 portakal kabuğu rendesi
Aldığı kadar un
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su

İlk olarak tatlının şerbetini hazırlayın. Kaynamış sıcak suyun içine şekeri ve birkaç damla limon suyunu ekleyip erimesini bekleyin.

3 yemek kaşığı irmiği tatlının üzeri için ayırın.

Geniş bir kaba eritilmiş margarin, yoğurt ve yumurtayı alıp karıştırmaya başlayın.

İrmik, portakal kabuğu rendesini ekleyip yoğurun.

Son olarak kabartma tozu ve elekten geçirilmiş unu ekleyin.

Hamuru kıvam alana kadar yoğurun.

Hamuru eşit bezelere bölüp yuvarlayın.

Yuvarladığınız hamurları ayırdığınız irmiğe bulayın ve yağlanmış tepsiye dizin.

Önceden ısıtılmış 160 derece fırında kabarana kadar pişirin.

Fırından çıkan tatlıya şerbetini döküp şerbetini çekene kadar bekleyin.

