



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HİRA TATLISI

Hamuru için:

2 su bardağı irmik

2 adet yumurta

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı sıvı yağ

5 gram vanilya

20 gram kabartma tozu

2 su bardağı un

Bulamak için:

1 su bardağı irmik

Şerbeti için:

4 su bardağı toz şeker

4 su bardağı su

Un haricindeki malzemeleri bir yoğurma kabının içine koyup iyice karıştırın. Ununu yavaş yavaş ilave ederek yoğurun ve yumuşak bir hamur elde edin. Hamurunuzu 5 dakika kadar dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamurdan ceviz boyutunda parçalar kopararak avcunuzun içinde yuvarlayıp top yapın. Bu topları güzelce irmiğe bulayıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında, üstü kızarana kadar pişirin. Bu esnada, bir tencereye su ve şekeri alıp şeker eriyene kadar karıştırın. Şerbeti kesinlikle pişirmeyin. Tatlılarınız pişince fırından çıkarıp soğuk şerbeti üzerine gezdirin. Tatlılar şerbeti iyice çekip soğuyunca üzerini dilediğiniz gibi süsleyip servis edebilirsiniz.

