



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİRA TATLISI

<https://www.aksam.com.tr>

1 su bardağı irmik
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Batırmak için:
İrmik
Şerbeti için:
2,5 su bardağı su
2,5 su bardağı toz şeker

Şeker ve suyu şeker eriyene kadar karıştırın. Aşırı kaynatmanıza gerek yok. Kaynadıktan sonra hemen alın soğumaya bırakın.
Bir kaba yoğurt, sıvı yağ, vanilya, kabartma tozu, irmik ve unu alın ve yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Hamurun elinize yapışmaması için hafif yağlayın. Hamuru minik parçalara ayırın ve şekil verip, irmiğe batırın. Yuvarlak yapan da var uzun yapan da var. Nasıl arzu ederseniz o şekilde yapabilirsiniz.
Fırın ayarınıza göre 180 veya 200 derece ısıtılmış fırında altı üstü hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkan tatlıya soğuttuğunuz şerbeti dökün.

