



İRİMŞİKLİ ŞIRLAMA

Aynur Akdemir

2-3 adet yumurta
200 gr şeker
3 çay kaşığı tuz
1 litre süt
½ litre su (suyu akıtmanın altı yanmasın diye katıyoruz)
200 ml sıvı yağ
1 paket vanilya
500 gr un

Akışkan bir hamur yapıp kepçeyle tavaya dökülür. 2-3 kaşık şeker, bir yumurta ile lor iyice ezilerek karıştırılıp iç hazırlanır. Altlı üstlü pişirilen şırlamanın üzerine bir kaşık kadar lor (irimşik) konur ve yaprak sarma sarar gibi sarılır. Hazır olduktan sonra her birine biraz tereyağı eritip dökülür.

