



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK BÖREĞİ

3 yemek kaşığı margarin
2,5 su bardağı süt
Yarım su bardağı irmik
2 adet yumurta
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı hindistancevizi

1. Sütü kaynatın. Kaynamış süte irmiği dökün ve karıştırarak süt kıvamlanıncaya kadar pişirin. Karıştırmazsanız irmik dibe çöker ve yapışır.
2. Oda sıcaklığındaki yumurtayı bir kaseye kırıp içine tuz, karabiber, hindistancevizi, margarin ve yarım bardak kaşarı ekleyin. Çırpın. İçine kaynamış süttten de bir kaç kaşık koyup çırpmaya devam edin. Sonra yumurtayı koyulaşmış irmikli süte boşaltın. Hızla karıştırın.
3. Borcam ya da kek kalıbını yağlayıp içine bu karışımı dökün. Üstünü bir bezle kapatıp iyice soğuyana kadar karışımı bekletin. Tercihen buzdolabında 1 gün beklesin.
4. Pişirmeden önce irmik böreğini dilimleyin. Kaptan çıkarmadan üstüne kalan kaşarı serpin ve 170 derece ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirin.

