



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İRMİK DOLMASI

4 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile  
Kızartmak için: Sıvıyağ  
1 Çay Bardağı yoğurt  
2 Şu Bardağı Şerbeti için: tozşeker  
3 Adet yumurta  
2 Su Bardağı su  
1,5 Su Bardağı irmik  
1 Çay Kaşığı kabartma tozu

Derin bir kabin içinde irmik, yoğurt, margarin, yumurta ve kabartma tozunu iyice yoğurun. Hamur haline getirdikten sonra 10 dakika dinlendirin. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp parmak şeklinde yuvarlayın. Hamur bitene kadar aynı işleme devam edin. Hazırladığınız irmik dolmaları kızdırılmış sıvıyağda kızartın. Diğer tarafta tozşeker ve suyu kaynatıp şerbet hazırlayın. Tatlıları içine atıp 10 dakika beklettikten sonra servis tabağına alın. İsteğe göre üzerini dövülmüş ceviz, antepfıstığı veya hindistancevizi ile süsleyebilirsiniz.