



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK LOKMASI

Hilal DOKUYUCU

Lokma için:

2 su bardaktan bir parmak eksik İrmik

125 gr tereyağı

3 su bardağı süt

3 ad yumurta

Şerbeti için:

3 su bardağı şeker

3,5 su bardağı su

1 dilim limon

Kızartmak için sıvı yağ

Su, şeker ve bir dilim limon kaynatılarak şerbeti hazırlanır. (Yoğun kıvamlı bir şerbet olmamalıdır. Biraz sulu kalmalıdır) Ve soğumaya bırakılır. Bir teflon tavaya tereyağı konarak eritilir. İrmik ilave edilir ve altın sarısı renge gelene kadar kavrulur. Daha sonra üzerine 3 su bardağı süt ilave edilerek karıştırılır. Çok hafif bir ateşte irmik sütü çekene kadar ağız kapalı olarak pişirilir. Sütü çekince altı kapatılır ve karıştırılarak eli yakmayacak kıvama gelene kadar soğutulur. 3 yumurta soğuyan irmiğe ilave edilir ve bir hamur hazırlanır. Bu hamurdan ufak parçalar alınarak yuvarlanır ve kızgın yağda kızartılarak soğuk şerbetin içine atılır. Soğuyunca servis yapılır.

Not: Arzu edilirse İrmik hamuruna portakal kabuğu, limon kabuğu veya vanilya da ilave edilerek aromalı hazırlanabilir.

