



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK MANTOLU TATLI

1 paket margarin
Yarım su bardağı yumurta
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
1'er paket vanilya kabartma tozu
1 su bardağı un (üzerine)
Aldığı kadar un
Şerbet İçin:
4 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker

Ön hazırlık olarak şerbetimizi hazırlayalım ve soğumaya bırakalım.Şerbetimizin çok kıvamlı olmasına gerek yok, kaynadıktan sonra 2-3 dakika yeterli olacaktır. İrmik hariç diğer malzemelerimizi karıştıralım, yeteri kadar un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hazırladığımız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elimizde uzun parmak şeklinde yapıp irmiğe bulayalım ve fırın tepsisine yerleştirelim. 175 derecelik fırında kızarana kadar pişirelim.Fırından çıkardığımız tatlımızın ilk sıcaklığı çıkınca soğuttuğumuz şerbetimizi üzerine dökelim.
