



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK SULTAN LOKMASI

4 yemek kaşığı margarin
2 çay bardağı irmik
1 ½ su bardağı süt
3 adet yumurta
3 su bardağı şeker
3 ½ su bardağı su
2-3 damla limon suyu
Kızartmak için sıvıyağ

Margarini tencereye alalım ve üzerine irmiği ilave ederek altın rengini alana kadar kavuralım.
Sütünü ilave edelim ve bir iki karıştıralım altını kısarak kapağını kapatalım ve sütünü çekince ateşten alalım.
Soğuduktan sonra yumurtaları birer birer kırarak yedirelim.
Yağımızı kızdıralım.
Kaşık ucu ile irmikten alıp kızdın yağda kızartalım.
Önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbetin içine atalım.
Şerbetini çektikten sonra üzerini ceviz, kaymak veya istediğiniz malzemelerle süsleyerek servis edebilirsiniz.
