



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ PERDE TATLISI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 10 adet baklavalık yufka
- 1 çay bardağı sıvı yağ (yufkaları yağlamak için)
- 1 su bardağı irmik
- Sosu için:
- 2 adet yumurta
- ½ su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı file badem
- Şerbeti için:
- 2 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı su
- 3 damla limon suyu
- Servis için:
- 2 yemek kaşığı kaymak veya vanilyalı dondurma

Öncelikle su ve şekerini bir tencereye alın ve kaynamaya bırakın.
Kaynamaya başladıktan sonra limon suyunu ekleyerek 10 dakika daha kaynatın.
Ardından ocaktan alıp soğumaya bırakın.
Baklavalık yufkalardan birini tezgaha serin ve fırça yardımıyla sıvı yağ ile her yerini yağlayın.
Üzerine irmik serpiştirerek eşit şekilde yayın.
Yufkayı perde dalgası gibi bir ters bir düz olacak şekilde katlayın.
Bu işlemi tüm yufkalar için tekrarlayın ve hazırladığınız yufkaları ısıya dayanıklı bir fırın tepsisine ya da kalıba yerleştirin.
180 derece önceden ısıtılmış fırında yufkaları 10 dakika kadar hafif kızarana kadar pişirin.
Bir kasede yumurta, toz şeker, sıvı yağ, süt ve kabartma tozunu iyice çırpın.
Fırından çıkan yufkaların üzerine bu karışımı eşit şekilde dökün.
File bademleri de tatlının üzerine serpiştirin ve 180 derecede 10 dakika daha fırına verin.
Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine önceden hazırladığınız ve soğuyan şerbeti gezdirin.
Şerbeti iyice çekmesi için tatlıyı yaklaşık 1 saat dinlendirin.
Tatlınızı kaymak veya vanilyalı dondurma ile servis ederek lezzetini tamamlayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:182372 • ad:İrmikli Perde Tatlısı • gönderen:dolu • indirme tarihi:07.04.2025 - 09:14