



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK TATLISI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

3 yumurta
1 su bardağı zeytinyağı
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
Aldığı kadar un
Şerbeti İçin:
2 bardak şeker
3 bardak su

3 yumurta kırılır.
Zeytinyağı ilave edilir.
1 bardak yoğurt konularak birlikte çırpılır.
Un, kabartma tozu ve vanilya ilave edilip kek gibi çırpılır ve yağlanmış tepsiye dökülür.
Fırında üzeri kızarana kadar pişirilir ve soğumaya bırakılır.
2 bardak şeker ile 3 bardak su kaynatılarak şurubu hazırlanır.
Biri sıcak, diğeri soğuk olacak şekilde şurubu dökülür.
Servis yapılır.