



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK TATLISI (FIRINDA)

320 gram ince irmiği 485 gram sütle kuşhaneye koyunuz. Önce, kuvvetli sonra orta ateşte tahta kaşıkla karıştırarak dibi tutmadan pişiriniz. Kacıca bir hamur olunca indiriniz. Soğuyunca sırayla 3 yumurta yediriniz. Sonra 80 er gram temizlenmiş fıstık, üzüm ve 1 çorba kaşığı karbonatla yine yoğurup kacıca bir hamur olunca dibi tereyağlı tepsiye 1 parmak kalınlığında döşeyiniz, çorba kaşığı büyüklüğünde kestikten sonra üstüne çalkalanmış yumurta sürerek fırına veriniz. 20 dakika sonra fırından alıp, içinde 400 gram şkre eritilmiş, 320 gram soğuk sütü üstüne gezdirerek tekrar fırına sürünüz. 10 dakika sonra fırından alıp soğumaya bırakınız.

© lezzetler.com tarif no:54162 • adı:İRMİK TATLISI (FIRINDA) • gönderen:karayaz • indirme tarihi:02.04.2025 - 00:30