İRMİK TATLISI

Arzu Batur

3 adet yumurta
1 bardak toz şeker
1 bardak irmık
1 bardak un
1 bardak süt
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbet için:
4 bardak su
2 bardak toz şeker
½ adet Limon

Derin bir kapta yumurta ve şekeri köpürene kadar çırpalım. Sırasıyla un süt ve irmik ilave edilip karıştırılır. Kabartma tozu ve vanilya ilave edilir 2 veya 3 dk. kadar karıştırılır. 2 veya 3 damla zeytinyağı ilave edilip tekrar karıştırılır. Cam tepesi yağlanıp karışım dökülür. 150 derecede ısınmış fırında 25 dk. pişirmeye alınıp soğumaya bırakılır. Su ve şeker karışımı kaynatılıp limon suyu ilave edilir. Ilık olunca cam tepsideki karışıma dökülür. 2 saat sonra servise hazırdır.



© lezzetler.com tarif no:117490 • adı:İrmik Tatlısı • gönderen:sümeyye koç • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:36