



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK TATLISI

2 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı irmik
1 su bardağı un
1 kabartma tozu
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su

Yumurta ve toz şekerle birlikte çırpalım diğer malzemeleri ekleyelim. Un miktarını gerekirse azaltalım veya çoğaltalım kıvamını ayarlamak için. Hamuru yağlanmış dikdörtgen borcama döküp önceden ısınmış 200 dc fırında pişirelim. Fırından çıkarıp soğumaya bırakalım. Tatlımız soğurken bizde şerbetini hazırlayalım. Tencereye şeker ve suyu alıp 15 dakika kadar kaynatalım ve soğuyan tatlımızın üzerine döküp iyice çekmesini bekleyelim. Daha sonra dilimleyerek servis yapalım.

