



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK TATLISI

1 ay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 ay bardađı yođurt
1 su bardađı irmik
1 su bardađı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Tuz
Őerbeti için:
2 su bardađı Őeker
2 su bardađı su
2 damla limon suyu

İlk olarak tatlının Őerbetini hazırlayın.

Su ve Őekeri bir tencerede karıŐtırıp kaynatın.

5 dakika kadar kaynattıktan sonra limon suyunu ekleyip ocaktan alın.

Yumurta, yoğurt, sıvı yağ, tuz, irmik ve vanilyayı bir kasede karıŐtırın.

Őzerine kabartma tozu ve unu yavaŐ yavaŐ ekleyin.

Pürüzsüz kıvamda bir hamur elde edene kadar yođurun.

Hamurunuzdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp fırın tepsisine dizin.

Fırına verip 180 derecede kızarana kadar 25-30 dakika piŐirin.

Fırından çıkardıktan sonra soğuk Őerbeti Őzerine gezdirin.

Őerbetini çektikten sonra dilersemeniz Őzerini antepfıŐtıđı ile süsleyip servis edebilirsiniz.

