İRMİK TATLISI

1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
1 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Tuz
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
2 damla limon suyu

İlk olarak tatlının şerbetini hazırlayın.
Su ve şekeri bir tencerede karıştırıp kaynatın.
5 dakika kadar kaynattıktan sonra limon suyunu ekleyip ocaktan alın.
Yumurta, yoğurt, sıvı yağ, tuz, irmik ve vanilyayı bir kasede karıştırın.
Üzerine kabartma tozu ve unu yavaş yavaş ekleyin.
Pürüzsüz kıvamda bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Hamurunuzdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp fırın tepsisine dizin.
Fırına verip 180 derecede kızarana kadar 25-30 dakika pişirin.
Fırından çıkardıktan sonra soğuk şerbeti üzerine gezdirin.
Şerbetini çektikten sonra dilerseniz üzerini antepfıstığı ile süsleyip servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:148685 • adı:İrmik Tatlısı • gönderen:şans eseri • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:47