



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İRMİK TATLISI

- 1 adet yumurta
- 1 ay bardađı yođurt
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 su bardađı irmik
- 1 su bardađından biraz fazla un
- 1 paket Őekerli vanilin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 ay kaŐıđından az tuz
- Őerbet için:
  - 2 su bardađı toz Őeker
  - 2 su bardađı su
  - 2 damla limon suyu

Őerbeti için su ve Őekeri bir tencereye alın. Őeker eriyinceye kadar karıŐtırarak piŐirin. 1-2 dakika kaynattıktan sonra limon suyunu ekleyin ve ocaktan alın.

Hamur malzemelerinin tamamını bir yoğurma kabına alın. Pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar yoğurun.

Yođurduđunuz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar ayırın. Tepsiyeye aralıklarla dizin. Küçük bir kapak ya da krema sıkma duyunun arkası ile üzerlerine Őekil verin.

180 derece önceden ısıtılmıŐ fırında kızarıncaya kadar piŐirin.

Fırından aldığınız sıcak tatlının üzerine soğuk Őerbeti gezdirin. Őerbeti çekip soğuyan tatlıları servis yapın.

Üzerini fıstıkla süsleyebilirsiniz.

