



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK TATLISI

500 gr. İrmik
1 su bardağı toz şeker
2 yumurta
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı Hindistan cevizi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı un
Hindistancevizi
Şerbeti İçin:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Yarım limon

Öncelikle tatlının şerbeti hazırlanır.

Malzemeler bir tencerede kaynatılır ve soğumaya bırakılır.

Bir kabin içerisinde yumurtalar alınır ve çırpılır.

İçerisine; şeker, un, kabartma tozu, vanilya, Hindistan cevizi ve irmik ilave edilip yoğrulur.

Yağlanmış yuvarlak cam bir fırın kabının içerisine boşaltılır ve hamur yaydırılır.

180°C de fırında pişirilir.

Fırından çıkarılır ve bir kaç dakika sonra şerbetin bir kısmı dökülür, kalan kısmı da şerbet çekince ilave edilir. Üzerine hindistanceviziyle servise hazırdır.

