



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK TATLISI

3 yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1, 5 su bardağı irmik
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı karbonat veya 1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
5-6 damla limon suyu

İlk önce yumurtalarımızı 1-2 dakika kadar mikserle çırpın Ardından şekeri ekleyip yumurta kokmaması için 5 dakika daha iyice çırpın.
Daha sonra diğer malzemeleri ekleyip tekrar çırpın.
Kullanacağınız kare ya da yuvarlak borcamı sıvı yağ ile yağlayın.
Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 30 dakika kontrollü bir şekilde pişirin.
Üzerini hindistancevizi ya da badem ile süsleyebilirsiniz.

