



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ ŞERBETLİ TATLI

2.5 ay bardađı irmik
2 ay bardađı un
2 yemek kaşığı tarçın
1 ay bardađı yođurt
1 ay bardağı sıvı yağ
1 yumurta
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
2.5 bardak su
2.5 bardak Őeker

İlk olarak Őeker ve suyu kaynatarak Őerbetini hazırlıyoruz. Őerbet kaynarken yoğurt, sıvı yağ, yumurta, tarçın, irmik, un ve kabartma tozu ile yumuŐak bir hamur yoğuruyoruz. Hamuru ceviz büyüklüğünde kurabiye gibi Őekillendirerek tepsiye diziyoruz. Daha sonra 170 derece fırında piŐiriyoruz. Sıcak fırından çıkan kurabiyelerin üzerine ılıyan Şerbeti döküyoruz ve Őerbetini çekmesini bekliyoruz.

