



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK TATLISI

1 su bardağı irmik
3 su bardağı süt
3 kaşık tereyağı
3 adet yumurta
Şurubu:
3 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su

Süt ile yağı bir tencerede kaynatın. İrmiki yavaşça karıştırarak ilâve edin. 10-15 dakika pişirin. Ilımlı bırakın. Daha sonra içine, sırayla yumurtaları yedirerek kırın. Yoğurup, yuvarlak şekil verin. Üzerini bastırıp fırına verin. Çıkınca üzerine soğuk şerbeti dökün.

[ML® Çilekli İrmik Tatlısı için tıklayın](#)

[ML® Sakızlı İrmik Tatlısı \(görsel\)](#)