



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İRMİK TATLISI

Malzeme:

5,5 fincan irmik  
10 fincan süt  
1,5 fincan tuzsuz tereyađı  
5 adet yumurta  
1 tutam tuz  
Şurubu:  
3 su bardađı Őeker  
2,5 su bardađı su  
4-5 damla limon

Yapılışı:

Şerbeti koyuca olacak Őekilde kaynatıp, soğumaya bırakın. Sütü kaynatıp, içine bir tutam tuzu katın. Ve hızlıca irmiği boşaltıp, karıştırın. 10-15 dakika pişirin. İlinina yumurtaları teker teker kırıp, yedinin. Hamuru yoğurup, yuvarlak Őekil verin ve bastırın. Yağlanmış tepsiye döküp, fırına verin. st pembeleşinceye kadar pişirin. Sıcak iken üzerine soğuk Şurubu döküp, 10-15 dakika tekrar fırında tutun. ıkarıp, soğuyunca servis yapın.

[ML© Portakallı İrmik Tatlısı için tıklayın](#)