



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## İRMİK TATLISI

### Malzeme:

350 gr irmik

4 yumurta

50 gr tereyağı

750 gr süt

1 çay kaşığı tuz

### Şurubu:

5 bardak şeker

4 bardak su

2 tatlı kaşığı limon suyu

### Yapılışı:

Bir tencereye su ve şeker koyup kaynatın. Ocaktan indirince limon suyunu ilave edin.

Başka bir tencereye 750 gr süt, tuz, tereyağı koyarak kaynamaya bırakın. Süt kaynayıncaya buna serpmek

suretiyle irmik ilave ederek sütlü irmik sıbca bir hale gelinceye kadar orta ateşte hızlıca karıştırmak suretiyle

aşağı yukarı 10 dakika kadar pişirin. Tencereyi ateşten alarak hamuru ılınmaya bırakın. Hamur ılıncaya

yumurtaları teker teker ilave ederek iyice yoğurarak yumurtaları hamura yedirin. Elde edilen bu hamurdan iri

ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak avuç içinde yuvarlayarak üstlerini hafifçe bastırmak suretiyle bunları

yassıltın. Sonra birer parmak ara ile içi yağlanmış iki tepsiye sıraladıktan sonra bunları fırına sürerek hamurların

üzeri iyice pembe bir renk alıncaya kadar pişirin. Sonra her iki tepside pişmiş olan bu sıcak hamurları bir tepsiye

olarak üstlerine soğumaya bıraktığımız şurubu katarak, sonra da bu şuruplu hamurları tekrar fırına bırakın.

Sonra tepsiyi fırından alarak tatlıyı tepside çıkararak servis tabağına yerleştirin.

[ML® Vişneli İrmik Tatlısı için tıklayın](#)[ML® Kakaolu Vişneli İrmik Tatlısı için tıklayın](#)