



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK TATLISI

Malzemeler (35x25 kare tepsi için tam ölçü):

6 su bardağı ince irmik
2,5 su bardağı yoğurt
1,5 su bardağı toz şeker
2 yumurta
1,5 paket kabartma tozu
Şurup için:
5 su bardağı su,
5 su bardağı şeker,
Yarım limonun suyu

Yapılışı:

Bütün malzemeyi bir çırpma kabına koyarak iyice karıştırın, içi sıvıyağ ile yağlanmış bir tepsiye döküp, tepsiyi sallıyarak bu karışımı yayın. Orta ısıdaki fırında pişirin. Fırından çıkar çıkmaz kaynar, şurup vererek çektin. Soğuduktan sonra servis yapın.

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