



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İRMİK TATLISI

3,5 bardak süt  
5,5 kahve fincanı irmik  
5 çorba kaşığı tereyağı  
5 tane yumurta  
1 kahve kaşığı tuz  
Şurubu için:  
3 bardak toz şeker  
2,5 bardak su  
2 tatlı kaşığı limon

Bir tencereye su, toz şeker ve limon suyu konularak tencere ateş üzerine oturtulur. Bir kaşıkla karıştırılarak şeker eritilir. Şeker eriyince 10 dakika daha kaynatılıp şurup haline gelince, tencere ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Başka bir tencere alınır ve buna ölçülere göre süt, tereyağı ve tuz konularak kaynatılır. Kaynayınca buna irmik serpmek suretiyle ilâve edilir ve hızla karıştırmak suretiyle 10 dakika pişirilir. Tencere ateşten indirilerek soğumaya bırakılır. İrmikler ılınınca, içerisine yumurta kırılarak iyice yoğrulur ve yumurtalar sütlü irmiklere yedirilir. Sonra bundan ceviz kadar parçalar kopararak önce iki avuçta yuvarlanır ve irmik hamurları aralıklı olarak tepsiye dizilir. Tepsi fırına sürülerek hamurların üzeri pembeleşinceye kadar yarım saat pişirilir. Sonra tepsi fırından alınarak üzerine, bir tarafta hazırlanan şuruplar dökülür. Aynı tepsi yeniden fırına salınarak 10 dakika daha pişirilir. Tepsi fırından çıkarılır, soğutulur ve tabaklara alınarak servis yapılır.

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