



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK TATLISI

Malzemeler

- 1 paket irmik
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı su
- 2,5 yemek kaşığı yoğurt
- isteğe göre badem
- tahin
- Şerbeti için:
- 2,5 su bardağı şeker
- 2,5 su bardağı su
- 3-5 damla limon suyu

İrmik, kabartma tozu ve şekerini karıştırın. Sonra bir bardak suyu ilave edip karıştırın. 25-30 cm'lik bir tepsinin içini yağ sürer gibi tahin sürün. İrmikli karışımı öbek öbek tepsiye döküp bir kaşık yardımıyla tepsiye yayın fakat bastırmayın. Bunu 7-8 saat bekletin. Sonra üstüne yoğurt sürüp sıcak, fırına sürün. Üstündeki yoğurtlar çekmeye başlayınca fırından çıkarın ve isteğinize kesim şekli verin (çizerek, bastırmadan)ve tekrar fırına koyun, sonra pembeleşmeye başlayınca tekrar çıkarın ve çizmiş olduğunuz yerlerden kesip fırına koyun. İyice kızarıncaya çıkarın. Şerbet soğuk, tatlı sıcak olarak üstüne dökün.

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