



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK TATLISI

3 yumurta
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı irmik
1 çay bardağı hindistancevizi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
1 su bardağı su ve toz şeker

Karıştırma kabında yumurtayı, tereyağını ve şekeri iyice yoğurun. Üzerine irmik, hindistancevizi, kabartma tozu, vanilya ve unu ekleyip hamuru ele yapışmayacak kıvama getirin. Yuvarlaklar yapıp tepsiye dizin. Üzerine bolca irmik serpin. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Bu arada şerbetini hazırlayın. Soğuyan şerbeti, tatlı sıcakken azar azar dökün. Fazla yumuşak olmadan, şerbet hoş bir ıslaklık verecektir. İsterseniz şerbet koymayabilirsiniz.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 24.02.2022