



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK TATLISI

2 yumurta orta büyüklükte bir tepsiye kırılır. Üzerine 2 bardak toz şeker dökülerek karıştırılır. Bir kase yoğurt, biraz karbonat, bir limon kabuğu rendesi eklenerek gene karıştırılır. Şekerler eriyince üzerine yarım kilo irmik dökülür. Karıştırılır. 10-15 dakika bekletilir. Tepsi önceden ısıtılmış fırına sürülür. Üstü altı kızarıncaya kadar pişirilir. Bu arada başka bir yerde şurup yapılır. Soğutulur. Fırından çıkmış ılık tepsinin üstüne dökülür. Bıçaklarla karelere ayrılarak biraz bekletilip soğuk servis yapılır.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.02.2021