



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ FINDIKLI TATLI

1 su bardağı irmik
3 su bardağı un
3 yumurta
1 su bardağı kıyılmış fındık
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağı
Şerbeti için:
2 su bardağı su
3 su bardağı şeker
Yarım limon suyu

Derin bir kabin içinde hamuru yoğurmak için irmiği, unu, yumurtayı ve kıyılmış cevizi iyice yoğurun. İçine kabartma tozunu, yoğurdu ve sıvı yağı ekleyip hamuru kulak memesi kıvamına getirin. Daha sonra da parmak şekli verip rendeden izler yaparak hamuru yuvarlayın. Fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Bu arda şerbetini hazırlayın. Fırından çıkan tatlının üzerine soğuk olarak şerbeti dökün. Ve tatlıyı şerbetin içinde soğutup servis yapın.