



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İRMİKLİ HAMUR TATLISI

70 gr. irmik  
4 adet yumurta  
40 gr. şeker  
200 ml. süt  
50 gr. un  
30 ml. akçaağaç şurubu  
40 gr. tereyağı  
20 gr. pudra şekeri  
Tuz  
Biber

Yumurtaların sarısı ile beyazını ayırın. Yumurta beyazlarını şeker ile katılaşıncaya kadar çırpın. Süt, yumurta sarıları, un, irmik, bir tutam tuz ve akçaağaç şurubunu el mikseri ile kıvamlı bir hamur elde edene kadar karıştırın. Son olarak yumurta beyazlarını ilave edip karıştırmaya devam edin. Tereyağını büyük bir tavada kızdırın. Hamuru tavaya döküp kızartın. Üstünü alüminyum folyo ile kapatıp önceden 220 °C'de ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Tatlıyı fırından çıkartın. İki çatal yardımıyla tatlıyı tavanın içinde parçalara ayırın. Servis tabaklarına alıp üstüne pudra şekeri serpiştirin. Yanında meyve salatası ile servis yapın.

---