



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK KESMESİ

4 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
2 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı yoğurt
2,5-3 su bardağı un
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Üzeri için:
1 su bardağı irmik

Tatlıyı yapmaya önce şerbeti ile başlayın.

Önceden kaynatmış suyun içine 4 su bardağı şekeri ilave edip eriyene kadar karıştırın ve bir kenarda soğumaya bırakın.

Bir kaba un hariç bütün malzemeleri ekleyin ve yoğurmaya başlayın.

İyice yoğurduktan sonra elenmiş unu ilave ederek yoğurmaya devam edin.

Bir taraftan fırınınızı 180 dereceye ayarlayarak ön ısıtmayı gerçekleştirin.

Hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun.

Diğer taraftan hamurun altı yapışmayacak büyük boy bir tepsiyi yağlayın.

Hamuru ince uzun bir rulo haline getirin ve bir bıçakla eşit ve çok büyük olmayacak parçalara ayırın.

Daha sonra geniş bir tabağa 1 su bardağı irmiği dökün ve kestiğiniz parçaları iyice irmiğe bulayın.

Parçaları yağladığınız tepsiye yerleştirin.

Önceden ısıttığınız fırına tepsiyi verin ve üzeri pembeleşecek kadar pişirin.

Tatlı sıcakken soğuk olan şerbeti üzerine dökün.

4-5 dakika kadar fırın içinde bekletin. Bu işlem şerbeti daha iyi çekmesini sağlar.

Birkaç dakika beklettikten sonra tatlıyı dilerseniz yanına koyacağınız bir top dondurma ile servis edebilirsiniz.

