



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ KESME TATLISI

Yarım su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı irmik
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
Şerbeti için:
2,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
4 damla limon

Öncelikle kesme tatlısı şerbeti hazırlayarak başlayın.

Orta boy bir tencereye şekeri ve suyu döküp eriyene kadar karıştırın.

Şerbet kaynamaya başlayıp kıvam aldığı anda, limonu damlatın ve kısık ateşte on dakika kadar daha kaynatın.

Daha sonra altını kapatıp soğumaya bırakın.

Kesme tatlısı hamuru için; yoğurta kabına yumurtayı kırın.

Ardından sıvıyağı yoğurdu, irmik ve vanilyayı ekleyerek karıştırın.

Sonrasında karatma tozu ve unu da alarak ele yapışmayacak bir hamur elde edin.

Hamurları tezgaha alıp dört parçaya bölün.

Her parçayı ileri geri yuvarlayarak çok kalın olmayacak rulolar elde edin.

Tezgaha irmik serpiştirin ve ruloları irmiğe bulayın.

İrmikli ruloyu iki parmak genişliğinde keserek parçalara ayırın.

Bu işlemi hamurunuz bitene kadar tekrarlayın ve tepsiye dizin.

170 derecelik fırında altı ve üzeri kızarana kadar pişirin ve fırından çıkartınca soğuk şerbeti üzerine dökün.

Şerbetini çekince iki- üç saat kadar dinlendirin ve servis edin.

