



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK KESMESİ

2 adet yumurta
1 ay bardağı zeytinyağı
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı yoğurt
2 su bardađı beyaz un
1 kase irmik
Şerbet için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardađı su
3-4 damla limon suyu

Önce şerbet için şeker ve suyu tencereye koyup sürekli karıştırarak kaynamaya bırakıyoruz. Hafif yoğunlaşmaya başladığında limon sıkıp karıştırıp ocağın altını kapatıyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Yumurtaları çırpıyoruz. İçine yağ, yoğurt ilave edip çırpmaya devam ediyoruz. Ardından kabartma tozu, vanilya ve unu azar azar ilave ederek yoğuruyoruz. Ele yapışan yumuşak pürüzsüz bir hamur elde ediyoruz. Fındıktan büyük parçalar koparıp yuvarlayıp irmiğe buluyoruz. Tepsiyi yağlayıp birbirine bitişik şekilde diziyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişmeye bırakıyoruz. Fırından çıkan sıcak tatlımıza soğuk şerbeti döküp çekmesini sağlıyoruz. Sođuduktan sonra servis edebilirsiniz.