



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ KESME TATLISI

Şerbeti için:

2,5 su bardağı şeker

3 su bardağı su

4-5 damla limon suyu

Hamuru için:

125 gram oda sıcaklığında tereyağı ya da margarin

1 su bardağı sıvı yağ

1 adet yumurta

1 su bardağı irmik

1 çay bardağı yoğurt

1 yemek kaşığı sirke

1 paket vanilya

1/2 (yarım) paket kabartma tozu

3,5-4 su bardağı un

Bulamak için:

1 çay bardağı irmik

Öncelikle su ve şekeri tencereye alıp kaynatın. Kaynayınca ocağın altını kısıp 10 dakika daha kaynatın. Limon suyu sıkıp ocaktan alıp soğumaya bırakın. Un hariç tüm hamur malzemelerini kaba alın. Üzerine kontrollü olarak un ekleyerek yoğurun. Ele yapışmayacak kulak memesi kıvamında hamur elde edin. Hamuru 4 eşit parçaya bölün. Uzun rulolar haline getirin. İrmige bulayıp 2 parmak kalınlığında kesip yağlanmış tepsiye aralıklı dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri hafif kızarana dek pişirin. Fırından alıp ilk sıcaklığı gidince 3-5 dakika sonra şerbetini tek tek dökün. Arada tatlıları alt üst çevirirsen iyice şerbetini çekecektir. 2-3 saat dinlendirin. Üzerini antepfıstığı ile süsleyin. Servis edin.

