



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ MEKİK

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

Hamuru:

Yarım kg. irmik

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Yarım su bardağı tozşeker

2 su bardağı yoğurt

Şerbeti için:

2,5 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

1 tatlı kaşığı zerdeçal

Üzerine:

Soyulmuş badem ve ceviz

Su, zerdeçal ve toz şekerini koyulaşana kadar kaynatın. Limon suyunu ekleyerek dinlendirin. Unu azar azar ekleyerek hamur malzemelerini genişçe bir kaseye alıp karıştırın. Koyu bir kek hamuru kıvamını alınca, karışımı yağlanmış fırın tepsisine yayın. Baklava dilim şeklinde kesin ve ortalarına soyulmuş badem ve ceviz batırın. 180 derecede ısıtılmış fırında, üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkan tatlıya soğumuş şerbeti dökün. 3 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.

