



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İRMİKLİ ŞEHZADE TATLISI

Kullanılacak malzeme:

- 10 kahve fincanı süt,
  - 5+1/2 kahve fincanı orta incelikte irmik,
  - 5 yumurta,
  - 1+1/2 kahve fincanı tereyağı,
  - 1 çay kaşığı tuz.
- Şerbeti için:
- 3 bardak toz şekeri,
  - 2+1/2 bardak su,
  - 1 çorba kaşığı limon suyu.

Yapımı: Bir kuşaneye toz şekeriyle suyu ve limon suyunu koyup kabı ateşe oturtmalı. Orta ısıli ateşte karıştırarak şekeri erittikten sonra şerbet koyu bir kıvama gelinceye kadar yani on dakika kadar şekerli suyu kaynatmalı. Sonra ateşten indirilecek tencere bir kenarda soğumaya bırakılmalı. Beri yanda bir başka kuşaneye sütü koymalı ve ateşin üstüne oturtmalı. Süt pişip kabarmaya başlayınca tereyağıyla tuzu katmalı ve karıştırmalı. Süt kaynamaya başlayınca karıştırmaya ara vermeksizin irmiği elekten akıtarak azar azar serpmeli. Sütlü irmik sıkıca bir hamur durumuna gelinceye kadar bunu orta ısıli bir ateşte çabuk çabuk karıştırarak pişirmeli. Hamur, kıvamını bulunca tencereyi ateşten indirmeli ve sjiitlü irmiği ılımağa bırakmalı. Hamur ılıyınca yumurtaları teker teker katarak karışımı iyice yoğurmalı. Hamur iyice yoğurulup karışım birbirine, yedirildikten sonra hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparmalı. Bu parçalar soğuk suya batırılmış iki avuç arasında yuvarlayıp hafifçe bastırarak yassılaştırma-lı. Sonra bu yassılaştırılmış hamurları yağa bulanmış bir fırın tepsisine düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Hamurların tepsiye yerleştirilmesi bitince tepsiyi kızgın bir fırına sürmeli. Fırının ısısını orta dereceye düşürdükten sonra hamurların üstü pembeleşinceye kadar yani yarım saat kadar pişirmeli. Tepsidekiler pişince bunu fırından alıp bir kenarda soğutulmuş olan şerbeti gezdirerek irmik hamurlarının üstüne dökmeli. Sonra tepsiyi tekrar fırına sürmeli ve on dakika daha fırında tutmalı. Bu sürenin sonunda tepsiyi fırından çekip bir kenarda soğumaya bırakmalı, irmikli şehzade tatlıları soğuyunca bunları üçer, beşer tabaklara almalı. Tepside kalan şerbeti de kaşık kaşık bu tatlıların üstüne döktükten sonra istenildiği vakit servis yapmalı.