



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ ŞEKERPARE

<https://www.droetker.com.tr>

Şurup:

2,5 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay bardağı hindistancevizi rendesi

1 çay bardağı irmik

100 g eritilmiş tereyağı

1 çay bardağı yoğurt

1 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Portakal

Üzeri için:

1 çay bardağı irmik

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyip ocağı kısın ve 5 dakika kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine Hindistan cevizi rendesi ve irmiği ilave edip kaşık ile karıştırın. Eritilmiş tereyağı, yoğurt, yumurta, şekerli vanilin ve portakal aromasını ayrı bir kaba alın. El çırpıcısı veya çatal ile iyice karıştırın. Üzerine un karışımını ekleyip yoğurun. İrmigi bir tabağa alın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp top şekline getirin, irmiğe bulayın, fırın tepsisine aralıklı sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp 5 dakika bekletin ve üzerine soğuk şurubu dökün. 2 saat bekletip servis yapın.



