



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ YOĞURT TATLISI

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

Şurup:

0,5 su bardağı toz şeker

0,5 su bardağı su

1 çay kaşığı limon suyu

Hamur:

3 yumurta

0,5 çay bardağı toz şeker

2,5 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 limon kabuğu rendesi

2,5 çay bardağı un

1 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Üzeri için:

1 yemek kaşığı hindistancevizi rendesi

1 yemek kaşığı öğütülmüş antepfıstığı

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (16x28 cm)

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başladığında limon suyunu ilave edin. 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta ve toz şekeri bir çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Yoğurt, sıvı yağ ve limon kabuğu rendesini ilave edip 1 dakika daha çırpın. Un, toz halindeki irmik tatlısı ve hamur kabartma tozunu ekleyip 2 dakika daha çırpın. Kalıba dökün, üzerini düzeltip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Tatlıyı fırından çıkartıp bekletmeden üzerine soğuk şurubu dökün. Oda sıcaklığına gelince hindistancevizi ve antepfıstığı ile süsleyin. Buzdolabında 1-2 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.



