



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ YOĞURT TATLISI

Malzemeler

3 yumurta

1,5 su bardağı un

1 su bardağı irmik

1 su bardağı süt

1/2 su bardağı sıvı yağ

1/2 su bardağı şeker

2 paket kabartma tozu

Şerbeti için:

3,5 su bardağı şeker

3,5 su bardağı su

1/4 limon suyu

Yumurtaları şekerle birlikte, beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Sıvı yağı ve sütü ekleyip tekrar çırpalım. Elenmiş unu, irmiği, kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayan ile karıştıralım. Hamuru yağlayıp tabanına un serptiğimiz 25-30 cm çapındaki bir kalıba veya tek kişilik fırın kaplarına boşaltalım. 180°C ısıli fırında altı üstü pembeleşene dek pişirelim. Fırından alır almazü-zerine önceden hazırlayıp iyice soğuttuğumuz şerbeti gezdirelim. Şerbeti için, şekerini, suyu, limon suyunu 5 dk. kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım.