



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSTİRİDYE TATLISI

Şerbeti için:

3 su bardağı toz şeker

3. 5 su bardağı su

1 yemek kaşığı limon suyu

Hamuru için:

250 gram oda ısısında bekletilmiş tereyağı ve ya margarin

1 su bardağı irmik

1 ay bardağı çekilmiş ceviz veya fındık içi

1 yumurta

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

3 su bardağı kadar un

Şerbeti için su ve şeker tencereye alıp şeker eriyene kadar karıştırın üzerine limon suyu koyup kaynatın ve soğumaya bırakın. Yoğurma kabına un dışında malzemeleri alıp karıştırın. Unu yavaş yavaş ilave edip ele yapışmayan bir hamur elde edin. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlayın. ay bardağının ağızıyla aynı yerden başlayarak istiridye kabuğı şeklini verin. Tepsiyeye dizin yağlamaya gerek yok. Tamamlanan tatlıyı önceden ısıtılmış 180 derecede pişirin. Fırından yeni çıkmış tatlıyı 3-5 dk dinlendirin sonra şerbetin tamamını döküp çekmesini bekleyin.

