



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSTİRİDYE TATLISI

2 yumurta
250 gr oda ısısında tereyağı
1 su bardağı irmik
1 çay bardağı çekilmiş ceviz
2 yemek kaşığı tahin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yeteri kadar un
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 dilim limon

İstiridye tatlısı için önce şerbeti hazırlayın. Şerbetle tatlının zıt sıcaklıkta olması önemli olduğu için önce şerbeti hazırlayın. 3 su bardağı şeker, 3 su bardak su ve 1 dilim limonu orta ateşte kaynatın. Şerbet kıvamını alınca soğumaya bırakın.

Un hariç tüm malzemeleri karıştırın ve unu da yavaş yavaş ekleyerek yoğurun.

Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparın. Elinizle yuvarlak yapıp bastırıp ve çay bardağı ile 4 tane kesik atıp. Şekil verin.

Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış fırında 180 derece alt üst ayarda tatlı kızarana kadar pişirin. Tatlıyı fırından çıkardıktan sonra, 1-2 dakika bekletin ve soğuk şerbeti dökün.

