



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İYİ TATLI

1 adet yumurta
1 ay bardağı ayçiçek yağı
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı irmik
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1,5-2 su bardağı un
Bulamak için:
İrmik
Şerbet için:
2,5 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 orba kaşığı limon suyu

Bir elik tencereye su, şeker ve limon suyu konur ve az kıvam alana kadar kaynatılır. Ateşden alınır ve soğumaya bırakılır. Hamur malzemesi bir kapta toplanır ve yoğrulur. Küçük ceviz kadar parçalar alınır, top şekli verilir. Sonra toplar irmiğın içinde yuvarlanır, yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkıp ilk sıcakğı çıkınca şerbet gezdirilir. 2 saat sonra servise sunulabilir.