



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KITIRLI İRMİK TATLISI

Malzeme

- Harcı için:
- 10 gram Sana yağı
- 5 su bardağı süt
- 100 gram toz şeker (1 su bardağı 1 parmak eksik)
- 100 gram irmik (1 su bardağı 1 parmak eksik)
- 6 adet yumurta
- 250 gram sade mısır gevreği
- 1 paket vanilya
- Şerbeti için:
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı su

Hazırlanışı

Küçük bir tencerenin içinde sütü, şekeri, irmiği ve vanilyayı muhallebi kıvamına gelene kadar orta ateşte devamlı karıştırarak pişirip, kıvamına gelen muhallebiyi iyice soğutunuz.

Muhallebi soğurken bir kâsenin içerisine yumurtaları kırıp, çırpınız.

Tamamen soğuttuğunuz muhallebinin içine çırpılmış yumurtaları karıştırarak ilave ediniz. (Muhallebi soğumaz ise yumurtaları karıştırmaya başladığınızda, sıcaklığı ile yumurtaları pişirin.)

Sıvı Sana ile yağladığınız fırın kabının içine mısır gevreğinin yarısını koyup, kabın her tarafına eşit bir şekilde yayınız.

Sana'yı 5 eşit parçaya bölüp, (fındık tanesi kadar) mısır gevreklerinin üzerine koyunuz.

Daha sonra sanalı mısır gevreklerinin üzerine irmikli-yumurtalı muhallebiyi yavaşça, mısır gevreklerini fazla kaydırmadan dökünüz.

Muhallebinin üzerine kalan mısır gevreklerini döküp, düzeltiniz.

Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 25- 30 dakika pişiriniz.

Tatlı pişerken, küçük bir tencerede su ve şekeri kaynatıp, şerbeti hazırladıktan sonra, soğutunuz.

Pişen tatlının üzerine soğuk şerbet gezdirip, şerbeti çektiniz.

Tatlıyı isterseniz sıcak üzerine dondurma koyarak, isterseniz de soğuk olarak servis ediniz.