



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ŞAM TATLISI

Yarım kilo irmik
1 bardak dolusu şeker
1 bardak su
1 tatlı kaşığı karbonat
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı pekmez
Süslemek için:
Fındık
Fıstık konulabilir

Öncelikle yarım kilo irmiği bir bardak şekeri 1 tatlı kaşığı karbonatı 1 bardak suyu bir kaptaki karıştırıyoruz.

Sonra 2 yemek kaşığı yağ ve pekmezi tepsimizi yağlar şekilde yayıyoruz.

Sonra üzerine hazırladığımız malzemeleri döküyoruz.

170 derece ısınmış fırınımızda üstü kırmızılasıncaya kadar pişiriyoruz.

Tatlımız hazır oluncaya kadar şerbetimizi hazırlıyoruz tabiki şerbeti dokunca birinin soğuk birinin sıcak olması gerekiyor.

Onun için istenilirse ilk önce şerbet yapılabilir o arada tatlımızda fırından çıkmış olur şerbet için 3 su bardak tozşeker ve 2,5 su bardak suyu tencerede karıştırıyoruz.

Şerbetimiz kaynadığı zaman 2 damla limonumuzu ilave ediyoruz. 1 dakika sonra ocagın altını kapatabiliriz.

Tatlımız piştikten sonra şerbetimizi üzerine döküyoruz fındık fıstık ve tarçınla çok güzel bir süsleme yapabilirsiniz.