



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU DUT TATLISI

2 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
8 Çorba Kaşığı irmik
1 Çorba Kaşığı tozşeker
0,5 Adet Limonun Suyu
2 Adet karanfil
1 Su Bardağı yoğurt
1 Su Bardağı kuru dut
6 Çorba Kaşığı pirinç unu
3 Adet yumurta
1 Çorba Kaşığı un
2,5 Su Bardağı şerbeti için:su
Üzerine: Hindistancevizi
1 Paket kabartma tozu
1,5 Su Bardağı tozşeker

Şerbet için, bir tencereye su, tozşeker ve karanfili koyup kaynatın. Kaynadıktan sonra yarım limonun suyunu ilave edin. 1-2 dakika daha kaynattıktan sonra, soğuması için bir kenara alın. Diğer taraftan margarinde kuru dutları pembeleştirin. Yağının süzülmesi için bir süzgece koyun. Derin bir kabın içinde yumurta ve tozşekeri mikserle çırpın. İrmik, kabartma tozu, yoğurt, pirinç unu ve unu ilave ederek karıştırmaya devam edin. Yağlanmış ve unlanmış bir fırın kabına karışımın yarısını boşaltın. Üzerine dutları yayın. Kalan karışımı da üzerine ekleyin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40 dakika pişirin. Tatlı sıcakken, üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Üzerini hindistancevizi ile süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.