# LAYALİ LÜBNAN (LÜBNAN)

https://www.lezzetsirri.com

Lübnan Geceleri

1 litre süt
1 su bardağı irmik
1/2 kahve fincanı gül suyu
1/2 kg. kaymak
30 adet şam fıstığı
20 adet badem
4 muz
şurup için:
3 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1/2 limonun suyu

Derin bir tencereye sütü, gül suyunu ve 1 su bardağı irmiği koyun ve kısık ateşte karıştırarak, irmikler pişip, tatlınız koyu ve kıvamlı bir hale gelinceye kadar pişirin. Cam bir tepsinin içine döküp soğumaya bırakın.

Şurup için; şekeri su ve limon suyu ile derin bir tencereye koyup kaynatın. Şurup iyice kalınlaşınca bir kaba boşaltın. İrmik tatlısı soğuyunca, kaymağı üzerine yayın. Muzları soyup ince dilimler halinde keserek tatlının üzerine dizin. Muzların arasına badem ve şam fıstıklarını batırarak tatlıyı süsleyin. Tatlıyı arzunuza göre 8 veya 12 parçaya keserek üzerine koyu şurubu gezdirin. Daha sonra dilim dilim servis yapın.

Not: Arzu edenlere tatlının yanında biraz daha şurup ikram edebilirsiniz. Sütle irmiği pişirirken içine şeker ilave etmeyin. İrmikler sert kalabilir.



Fotoğraf "problem" tarafından gönderildi. 26.06.2016



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 20.11.2016

© lezzetler.com tarif no:39296 • adı:Layali Lübnan (Lübnan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:16