



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEMUNİYE (HALEP SURIYE)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

1 su bardağı irmik  
2 su bardağı şeker  
1 küçük kaşık limon suyu  
4 su bardağı kaynamış su  
½ bardak tereyağı ya da margarin  
Süs için:  
Tarçın  
Ceviz  
Hindistancevizi

Öncelikle su ile şekeri birlikte ateşe koyup kaynayana kadar beklerim.  
Kaynayan suya limonu ilave ederim ve 10 dakika boyunca ateş üzerinde bırakırım.  
Aynı zamanda ayrı bir tencerede tereyağını ateş üzerine koyarım.  
İrmiği ilave edip koyu altın rengi olana kadar karıştırırım.  
Bu karışımı kaynamış su ile şekerin üzerine ilave ederim.  
Sadece 5 dakika boyunca ateşin üstünde bırakırım.  
Tencereyi boşaltarak 10 dakika boyunca bir kenarda bırakırım.  
Sonra Memuniye'yi sıcak sıcak tabaklara boşaltıp üzerine bir tutam tarçın, biraz ceviz, biraz hindistancevizi koyarım.