



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATOS

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 3 Bardak şeker
- 3 Bardak su
- 1 Bardak şeker
- Aldığı kadar un
- 1 Adet kabartma tozu
- 1 Adet vanilya
- 1 Adet yumurta
- 1 Bardak irmik

Hamurumuza başlamadan önce su ve şeker özleşene kadar kaynatılır. Soğuması için bir kenara alınır. Tüm malzemeler bir kapta karıştırılır ve kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlanır. Hamura ister parmak şeklinde isterseniz benim yaptığım gibi şekil verdikten sonra eller yağlanıp eldeki yağın hamura geçmesi sağlanır. Daha sonra hamurumuz, bir tabağın içine koyulmuş irmiğe her tarafı bulanarak yağlanmı fırın tepsisine biraz aralıklı sıralanır. Önceden ısıtılmış 180 derecede üzeri pembeleşene kadar pişirilir. Pembeleşmeye başlayınca hemen fırından alın çünkü çok çabuk kararan bir yapısı var. Hamur fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğuk şerbet dökülür.