



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ İRMİK TATLISI

5 ay bardađı un
1.5 ay bardađı irmik
2 paket kabartma tozu
2 ay bardađı toz Őeker
1 ay bardađı yođurt
4 adet yumurta
2 orba kaŐığı kakao
Őerbet için:
3 su bardađı su
3 su bardađı toz Őeker
1 adet limon suyu

Kakao hariç, hamur için verilen tüm malzemeyi iyice çırpın, tepsiye döküp 180 derece fırında 20 dakika piŐirin. Őerbet için verilen malzemelerle Őerbet hazırlayın. Fırından çıkardığınız hamura soğuk Őerbeti dkn. Őerbeti iyice emince, su bardağının ağız kısmıyla yuvarlak parçalar kesip servis tabağına alın. Kalan kırıntıları kakao ile ezip yuvarlakların üzerine yayın. Dilediđiniz Őekilde süsleyerek servis yapın.