



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROMEN İRMİK NİOKİSİ

4-6 kişi için MALZEME :

500 gr. süt

100 gr. irmik

Vı tatlı kaşığı tuz

Az rende hindistancevizi

1 bütün yumurta

100 gr. tereyağı

1 avuç rende gravyer (100 gr.)

YAPILIŞI :

Sütü küçük bir tencerede kaynatıp irmiği akırtırcasına ilâve edip karıştırarak yediriniz.

Tuz ve hindistancevizini ilâve edip karıştırıp kapağını kapatınız.

Gayet ağır ateşte on dakika pişirip ateşten alıp bir kaba boşaltınız.

Karıştırarak tereyağını ve yumurtayı yediriniz.

Küçük bir tepsinin içini rafine yağı ile hafif yağlayınız.

Bir buçuk parmak kalınlığında tepsiye döküp yayınız.

Üzerine bir avuç rende kaşer veya gravyer serpip yapışması için elinizle hafif bastırınız.

Bir iki saat sonra alt üst çevirip beş santim kutrunda yuvarlak bir kalıpla veya iki parmak kalınlığında parmak gibi bıçakla veya ay biçimi yuvarlak kalıpla kesip tereyağında tavada ikişer üçer dakika alt üst kızartıp servis ediniz.