



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAM TATLISI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı un
Yarım çay bardağı yağ
1,5 çay bardağı irmik
2 yumurta
Vanilya
Kabartma tozu
Çeyrek çay bardağı süt
Çeyrek çay bardağı pekmez
Badem
Şerbeti İçin:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker
Yarım limon suyu

2 yumurta şeker ile çırpılır. Yağ, yoğurt, süt, pekmez, kabartma tozu ilave edilir ve karıştırılır. İrmik ve un eklenerek çırpılır. Yağlanmış fırın tepsisine dökülür. Üzeri fıstık veya badem ile süslenir. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. 2 su bardağı şeker ve 2 su bardağı su ile şerbet kaynatılır. Pişen malzemenin üzerine şerbet soğuk dökülür. Soğuk olarak servis yapılır.

