



ŞAM TATLISI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

½ bardak un
½ bardak irmik
½ bardak şeker
½ bardak sıvı yağ
½ bardak yoğurt
3 adet yumurta
1 adet vanilya
1 adet kabartma tozu
Kıvam için
2 bardak şeker
2 bardak su
Yarım limon suyu

Bir çukur kap içinde malzemelerin hepsi konur ve iyice karıştırılır. Bu karışım yağlanmış tepsiye boşaltılarak önceden iyice ısıtılmış fırına sürülür. Kızarıncaya kadar pişirilir. Üzerine önceden hazırlanmış kıvam dökülür. Kıvamın Hazırlanması; 2 bardak su, 2 bardak şeker ve limonun suyu kıvam haline gelinceye kadar kaynatılır.

