



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAM TATLISI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

Hamur için:

6 bardak irmik

3 bardak süt

3 bardak şeker

2 yemek kaşığı Antep pekmezi

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Şurup için:

5 bardak şeker

5 bardak su

İrmik, süt, şeker ve kabartma tozunu bir kaptaki iyice karıştırıp 15 dakika dinlendirin.

Çapı 50-60 cm olan bir metal veya emaye tepsinin tabanına 1 yemek kaşığı Antep pekmezi sürün.

Dinlendirilmiş irmik karışımını tepsiye boşaltın. Tepsideki karışımın üstüne kalan 1 yemek kaşığı Antep pekmezi sürün. Önceden ısıtılmış orta hararettaki (180 derece) fırında 40-50 dakika pişirin.

Şurup için şeker ile suyu birlikte kaynatın ve soğumaya bırakın.

Fırından çıkardığınız sıcak tatlının üzerine soğuk şurubu gezdirin. Tatlıyı yaklaşık iki parmak kalınlığında ve yaklaşık 10 parmak uzunluğunda çubuk gibi dilimleyin ve soğumaya bırakın.

Tatlı tüm şurubu emerek soğuyup kendini çekince soğuk olarak servis yapın.

Not: Şam tatlısı seyyar satıcıların sokakta camekânlı arabalarda sattığı bir tatlıdır. Elbette bu çok sevilen tatlıyı evde de yapabilirsiniz. Tepsi ve tatlının üstü Antep pekmeziyle sıvandığı zaman tatlı nar gibi kızarmış bir renk alır.