



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAM TATLISI (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1 bardak irmik
1 bardak yoğurt
1 bardak un
1 bardak sıvı yağ
1 bardak toz şeker
1 bardak doğranmış ceviz
1 çorba kaşığı tarçın
Şırası İçin:
2 bardak şeker
1 bardak su
1-2 damla limon

İrmik, yoğurt, un, sıvı yağ, tarçın ve şeker karıştırılarak harç haline getirilir. Tepsinin tabanı ince bir tabaka şeklinde tahin ile kaplanır. Üzerine hazırlanan harç bir kat yayılır. Üzerine cevizler bir tabaka halinde yayılır. Bunun üzerine kalan harç yerleştirilir. Üzeri tahinle kaplanır. Üzeri kızarıncaya kadar fırında pişirilir. Şırası: Şeker ve su kaynatılarak şıra haline getirilir. İçine 1- 2 damla limon damlatılır. Akışkan bir hale gelince ocaktan indirilir. Soğuk şıra sıcak tatlının üzerine dökülür. Ya da tatlı soğuk şırası sıcak olmalıdır. Şırayı emen tatlı baklava dilimi şeklinde kesilir.

