



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAM TATLISI (HATAY)

<https://www.sabah.com.tr>

1 kg irmik
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
3 çay kaşığı karbonat
4 yemek kaşığı pekmez
Şam fıstığı
Şerbet için:
5 su bardağı şeker
5 su bardağı su
İnce dilim limon

Geniş bir kaptaki şekerini ve suyu çırpın.
İçerisine su ve irmik ekleyip iyice çırpın.
Cam fırın kasesinin altına 2 yemek kaşığı pekmez sürün.
Üzerine karışımı dökün. Karışıma aralıklı olarak şam fıstığı dizin.
Geri kalan 2 yemek kaşığı pekmezi şam tatlisinin üzerine sürün.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.
İlk sıcaklığının çıkması için bekleyin ve dikdörtgen dilimler halinde kesin.
Hazırlayıp soğumaya bıraktığınız şerbeti ilk sıcaklığı çıkan tatluya dökün.
Tatlının şerbetini çekmesi için bekleyin.
Şam tatlısı tarifi hazır.

