



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞAM TATLISI

2 su bardağı irmik (350 gr)
1,5 su bardağı un (200 gr)
1 su bardağı yoğurt (200 gr)
1 su bardağı toz şeker (200 gr)
½ paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
½ paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Kabuksuz yer fıstığı
Şerbet için
2 su bardağı şeker (400 gr)
2 su bardağı su (500 ml)
Birkaç damla limon suyu

İlk önce şerbeti hazırlayın. Su, şeker ve limon suyunu bir tencerede 10-12 dakika kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Yoğurtu ve toz şekerini karıştırın. Pakmaya Hamur Kabartma tozunu, Pakmaya Şekerli Vanilini, irmiği ve unu da ekleyip karıştırın.

Cam bir fırın kabını yağlayıp karışımı kaba boşaltın. Üzerine aralıklı olarak ve sıralar halinde yer fıstıklarını dizin. Önceden ısınmış 1800C fırında üzeri iyice kızarana kadar yaklaşık 40-45 dakika pişirin.

Tatlıyı fırından alıp sıcakken dilimleyin ve şerbeti üzerine gezdirin. Birkaç saat dinlendirip servis edin.

