ŞAM TATLISI

2 Su Bardağı Sulu Yoğurt
1 Su Bardağı Toz Şeker
500 Gram İrmik
1 Su Bardağı Un
1 Tatlı Kaşığı Karbonat
1 Paket Vanilya
Yer Fıstığı
Şerbeti İçin
4 Su Bardağı Toz Şeker
5 Su Bardağı Su
2-3 Damla Limon Suyu

İlk önce şerbeti hazırlayalım.
Bir tencere su ve toz şekeri koyup orta ateşte kaynatalım.
Kaynadıktan sonra 15 dakika sonra limon suyu damlatalım ve 5 dakika daha kaynatalım.
Soğuması için bir yere kaldıralım.
Karıştırma kabına yoğurdu, irmiği, unu, toz şekeri ve vanilyayı koyup karıştıralım.
Dikdörtgen bir tepsiyi yağlayalım ve tatlı hamurumuzu dökelim.
Üzerine yer fıstıklarını dizerek, 20 dakika bekletelim.
175 dereceli fırında altı ve üstü kızarana kadar pişirelim.
Piştikten sonra 5-8 dakika ılık şerbetini dökelim.

© lezzetler.com tarif no:156267 • adı:Şam Tatlısı • gönderen:Can Kanca • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:47