



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞAM TATLISI

1.5 su bardağı tozşeker
1.5 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
500 gr irmik
100 gr kavrulmuş tuzsuz fıstık
1.5 çay kaşığı karbonat
Şerbet için:
2.5 su bardağı tozşeker
2.5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Yoğurt ve tozşekeri çukur bir kaptaki köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Un, irmik ve karbonatı başka bir kaptaki harmanlayıp yoğurtlu karışıma azar azar yedirerek ekleyin. Kare fırın kabını yağlayıp hazırladığınız karışımı dökün. Üzerine fıstıkları eşit aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 40 dakika pişirin. Üzeri kızarıncaya fırını kapatıp ılık kalmasını sağlayın. Şerbet için, su ve tozşekeri kaynatıp limon suyunu ilave edin. Ilık şerbetin yarısını ılık tatlının üzerine dökün. Tatlı şerbeti çekince kalanını da döküp soğumaya bırakın. Dilimleyip servis yapın.

[ML® Pratik Dilber Dudağı için tıklayın](#)
