



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞAM TATLISI

1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı un  
yarım kiloluk 1 paket irmik  
1,5 çay kaşığı kabartma tozu  
100 gr. tuzsuz fındık  
Şerbeti İçin;  
2,5 su bardağı toz şeker  
2,5 su bardağı su  
1 çorba kaşığı limon suyu

Yoğurt ve şekerini derin bir kaptan çırpın. Unu azar azar ekleyip karıştırın. İrmik ve kabartma tozunu ekleyip tekrar karıştırın. Orta büyüklükte fırın tepsisini hafif yağlayın, karşını dökün. Üzerine eşit aralıklarla fıstıkları dizin, 180 derece ısıtılmış fırında 30-40 dakika pişirin. İyice kızarıncaya fırını kapatın, tatlı ılıncaya kadar fırının içinde bekletin, Şerbeti hazırlamak için; su ve toz şekerini tencerede kaynatın. Limon suyunu ilave edip 1-2 dakika sonra ateşten alın. İlık şerbeti ılık tatlına üzerine gezdirin. Tatlı şerbeti çekince küçük kareler halinde dilimleyin servise sunun.

