



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞAM TATLISI (TRAKYA)

3 yumurta  
100 gr erimis yağ  
1+1/2 bardak un  
1 bardak süt  
1 vanilya  
1/2 kabartma tozu  
500 gr irmik  
Tuzsuz fistic  
Şerbeti için:  
1+1/4 seker  
Limon suyu

Şerbetin yapılışı: Şekeri tencereye koyun iyice düzletin sekerin üstüne iki parmak cikacak kadar su  
Yapılışı: yumurta seker yağ un süt vanilya kabartma tozu irmik sıra ile karıştırılır (irmik konulduktan sonra çok karıştırmayın) fırın tepsisine dökülür tepsi vurdurularak malzeme yaydırılır ve güzelce yerleşmesi sağlanır, üstüne ayıklanmış çiğ fisticler güzelce dizilir. Üstüne arzu ederseniz bir tabaga yoğurt koyun elinizi içine sokarak alıp tatlıyı üstüne sürebilirsiniz, nefis kızarmasını sağlıyor. İstemezseniz sade bir şekilde 170 derecede kızarana kadar pişiriniz. şerbet soğuk tatlı sıcak boca edilir. geceden haslanıp sabah servis edilirse çok güzel oluyor. İki pamak eninde seritler halinde kesin sonrada isteginiz uzunlukta parçalara ayırın.