



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAM BALI

2 su bardağı irmik
2 su bardağı şeker
1.5 su bardağı süt
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
3 su bardağı su
2 çay kaşığı limon suyu.

Şeker ve su kaynatılır. Limonla kestirilir. Ateşten indirilip soğumaya bırakılır. İrmik, şeker karıştırılır, iyice karıştırıldıktan sonra ortası havuzlanır. Süt azar azar katılarak yoğrulur. Sert bir hamur tutulur. Pişirilecek tepsi önce kestirilmiş şurupla yağlar gibi ıslatılır. Sıra, hamuru tepsiye yaymaya gelir. Tepsinin tam ortasına dökülen hamur bir bıçak veya çatala iyice tepsiye yayılır. Orta ısıda bir fırında 15-20 dakika bırakılır. Pişmesine az kala çıkarılır. Eşit kalınlıkta kesilir. Tekrar fırına atılır. 5 dakika kadar sonra çıkartılarak şerbeti azar azar dökülür. Soğumaya bırakılır. Soğuduğunda servis yapılır.