



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ FINDIKLI İRMİK TATLISI

Şerbeti için:

3 su bardağı şeker

2,5 su bardağı su

Yarım limon suyu

Hamuru için:

2 su bardağı irmik

1 su bardağı kıyılmış fındık

1 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2 su bardağı yoğurt

İrmik, un, fındık, kabartma tozu ve vanilyayı bir kabın içinde karıştırın. Yoğurdu da içine ekleyip boza kıvamında koyu bir karışım elde edin. Bu karışımı da yağlanmış kalıbın içine döküp, üzerine bütün fındıkları tek sıra halinde dizin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Üzeri kızaran tatlıyı dilimlere kesin. Bu arada şeker ve suyu 5 dakika kaynatıp ocaktan alın. Şerbetin limon suyunu ekleyip sıcak olarak sıcak tatlının üzerine dökün. Tatlıyı 5 dakika daha fırına verin. Şerbeti çekince servis yapın.