



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ İRMİK TATLISI

<https://migros.com.tr>

Yarım kg. irmik
Yarım kg. yoğurt
1 yemek kaşığı tepeleme un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
Yarım kg. şeker
Yarım kg. su

1. İlk olarak şerbeti kaynatın ve soğumaya bırakın.
2. İrmik, kabartma tozu, vanilya ve unu bir kaptan iyice çirpin.
3. Yoğurdu ve sıvı yağı da ekleyip karıştırın.
4. Sonra yağlanmış tepsiye döküp fırına verin.
5. Kızardıktan sonra fırından çıkarıp 5-10 dk. beklettikten sonra şerbetini dökün.
6. Şerbetini iyice çektikten sonra servis yapabilirsiniz.

