



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ İRMİK TATLISI

Hamuru için:

2 su bardağı irmik
1 su bardağı ayçiçeği yağı
2 adet yumurta
Yarım paket margarin
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
1 paket vanilya
Aldığı kadar un

Şerbeti için:

3 su bardağı toz şeker
3.5 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Üzeri için:

Fındık

Hamuru için gerekli malzemeleri derin bir kaptaki karıştırıp iyice yoğuruyoruz.

Hamurdan parçalar koparıp mutfak tezgahında açıp 8 cm çapında yuvarlak kalıplarla daireler çıkarıyoruz.

Yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine yerleştiriyoruz.

Kalan hamurdan 6 cm'lik kalıplarla tekrar daireler yapıp, ortalarını da daha küçük bir kalıpla ya da şişe kapağı ile çıkararak çemberler oluşturuyoruz.

Çemberleri dairelerin üzerine yerleştirip, içlerine fındık koyuyoruz.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarıncaya dek pişiriyoruz.

Şerbeti için su ile şekeri kaynatın.

Kaynamaya yakın limon suyunu ilave edip ocağı kapatın.

Soğumaya bırakın.

Fırından aldığınız sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti döküp 1-2 saat bekletip servis yapabilirsiniz.

