



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ İRMİK TATLISI

3 su bardağı irmik
1.5 su bardağı yoğurt
1 ay bardağı şeker
1 kabartma tozu
1 ay kaşığı karbonat
Şerbeti için:
4.5 su bardağı şeker
3.5 su bardağı su
1 ay kaşığı limon suyu

Geniş bir kaba yoğurt ve şeker alınır, iyice karıştırılır. Üzerine kalan diğer malzemeler eklenir, (Biraz katı kıvamda olması sizi korkutmasın) Ardından orta boy bir cam tepsi yağlanır ve karışım üzerine boşaltılır. Eller ıslatılarak üzeri iyice düzeltilir. Kaşık veya bıçak yardımıyla, hafifçe tepsinin tabanına değmeyecek şekilde kesilecek yerleri çizilerek belirlenir. Üzerine fıstık dizilir ve önceden ısıtılmış 175 derecedeki fırına verilir, altı üstü kızarıncaya kadar 30 dakika pişirilir. Şerbet için; tencereye şeker ve su alınır, kaynayıncaya kadar karıştırılarak şekerin erimesi sağlanır. Kaynamaya başlayınca 12-15 dakika kadar kaynatılır. Bu arada tatlı da pişmiş olur. Sıcak şerbet; fırından çıkan sıcak tatlının üzerine gezdirilir. 4-5 saat iyice şerbetini çekip dinlenen tatlı istenilen şekilde süslenip servis edilir.