



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ İRMİK TATLISI

1 su bardağı irmik
150 gram erimiş tereyağı
100 gram kıyılmış badem
3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Şerbeti için:
2 su bardağı su
1 su bardağı şeker
1 limon suyu

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekerini 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, bademlerin bir kısmını, unu ve irmiği ekleyip karıştırmaya devam edin. 1 su bardağı sütü ekleyin. İstenirse içine bir limon suyu sıkılabilir çok ferah bir tadı oluyor. Daha sonra bu kek harcını yağlanmış dikdörtgen kalıbına boşaltın ve 175 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız tatlının üzerine 5 dakika kaynatıp kıvamına getirdiğiniz şerbeti sıcak olarak dökün. Şerbetini çekince de dilimleyip servis yapın.