



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİLİVRİ TATLISI

1.5 su bardağı irmik
1 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
3 yumurta
1'er paket kabartma tozu, vanilya
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 limon kabuğu rendesi
1 bardak toz şeker
Şerbeti için:
2 bardak toz şeker
2 bardak su
4-5 damla limon suyu
Üstü için bolca hindistancevizi

Öncelikle şerbeti için şekeri ve suyu bir tencereye alıp iyice kaynatıyorsunuz. Koyulaşınca limonu damlatıyorsunuz ve biraz daha kaynatıyorsunuz yani ağıdalı koyu bir şerbet oluyor. Yumurtayı şekerle çırpıp yoğurt, sıvı yağ ve limon rendesiyle tekrar çırpıyoruz. İçine 1.5 bardak irmiği ve kabartma tozunu ve vanilyayı ilave ettikten sonra unu kontrollü bir şekilde ekliyoruz. Koyu bir tahin kıvamındaki hamuru yağlanmış tepsiye döküyoruz. 170 Derecelik fırında iyice kızarana kadar pişiriyoruz. Soğuk şerbeti ilk sıcaklığı çıkmış tatlıya döküyoruz. Üstünü bolca hindistanceviziyle süslüyoruz.