



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK ŞERBETLİ İRMİK TATLISI

Hamuru için:

1,5 su bardağı irmik

1 su bardağı un

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı yoğurt

1 adet yumurta

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 çay kaşığı tarçın

Dilerseniz fındık ya da ceviz

Şerbeti için:

3 su bardağı su

2 su bardağı şeker

Süslemek için:

Hindistancevizi

Kaymak ya da dondurma

Un ve fındık hariç diğer hamur malzemelerini derin bir kasede güzelce karıştırın.

Unu da ekleyip ele yapışan yumuşak bir hamur elde edin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp dilerseniz içlerine bir parça fındık ya da ceviz koyup yuvarlayın.

Fırın tepsisini güzelce yağlayıp tatlıları tepsiye dizin.

Fırını 160 dereceye ayarlayıp tatlıların üstü kızarana kadar 15-20 dakika pişirin.

Tatlılar pişerken şerbet için su ve şekeri karıştırarak şekeri eritin.

Tatlıları fırından çıkarıp ılınmaları için 5 dakika kadar bekledikten sonra şerbeti üzerine dökün.

Tatlıları arada alt üst ederek 1 saat kadar şerbeti çekmelerini bekleyin.

Şerbeti çeken tatlıları hindistancevizine bulayıp kaymak ya da dondurmayla servis edin.

