



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

3 bardak süt 750 gram
75 gr. tereyağı
2,5 bardak irmik
5 yumurta
1 tutam tuz
3 bardak şeker
2 bardak su
Yarım limonun suyu

Bir tencereye şeker, su ve limonun suyu konup orta hararettteki ateş üzerinde evvelâ şeker eriyene kadar karıştırılıp, şeker eridikten sonra kendi kendine bırakılarak kaynatılır. Şurup koyu bir kıvama gelince, tencere ateşten alınıp, bir kenara konarak soğumaya bırakılır. Başka bir kaba, süt, yağ ve bir fiske tuz konarak orta hararettli ateşte kaynatılır. Bu yağlı süt kaynamaya başlayınca, irmik parti parti serpilerek ilâve edilir. İrmik serpilirken bir yandan da süt hızlı hızlı karıştırılır. Böylece karıştırmaya devam edilerek, irmik koyuca bir hamur haline gelene kadar pişirilir. Tencere ateşten indirilir. Hamur soğumaya bırakılır. İlininca bu hamura yumurtalar teker teker katılarak ve yoğurularak hamura iyice yedirilir. Sonra bundan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avuç içinde köfte gibi yuvarlayıp yassıltılır. Sonra bu yassıltılmış olan tatlılar, içi hafif yağlanmış olan bir tepsiye birer parmak ara ile dizilir ve bunlar fırına konarak orta hararette üzerleri pembe bir renk alıncaya kadar 40 - 45 dakika süre ile pişirilip, fırından alınır. Evvelce hazırlanıp, soğumaya bırakılmış olan şerbet soğuk olarak fırından hemen çıkmış olan tatlıların üzerine dökülür ve bu şuruplu tatlılar, tekrar fırına konup 10 dakika tutulur ve sonra tepsi fırından çıkarılıp tatlılar soğuduktan sonra tabaklara alınarak servis yapılır.

Not: Eğer tatlı dışardaki fırında ise eve gidene kadar soğumaması ve şerbetin tatlı fırından çıkar çıkmaz soğuk olarak ilâve gerektiği için şerbeti fırına götürmek lâzım gelir.

[ML® Havuçlu İrmik Tatlısı için tıklayın](#)