



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

320 gram irmiği 480 gram süt ile orta ateşte çevire çevire pişirip koyu lapa haline getiriniz. Soğuduktan sonra 50 gram tereyağı ile yoğurunuz. Sırayla 3 yumurta kırınız; koyu bozadan daha koyu bir kıvama gelince, bir kaşık karbonat karıştırarak dibi yağlı tepsiye bir parmak kalınlığında döküp fırına sürünüz. 200 gram soğuk suda 250 gram şeker eritiniz; hamur kızarıncaya, çıkarıp soğuk şerbeti üzerine gezdiriniz; tekrar fırına sürünüz. Beş dakika sonra çıkarıp soğutunuz.

© lezzetler.com tarif no:54161 • adı:Sütlü İrmik Tatlısı • gönderen:karayaz • indirme tarihi:31.03.2025 - 07:18