



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

- 1,5 su bardağı irmik
- 1 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 tane yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı karbonat

İrmik ile sütü orta sıcaklıkta karıştırarak pişiriniz. Koyu lâpa haline gelince soğutunuz. Tereyağını ve yumurtaları ilâve ederek iyice yoğurunuz. Koyu bozadan daha koyu kıvama gelince az miktar karbonat koyarak, elde ettiğiniz bu karışımı dibi yağlı tepsi içerisine dökünüz. Orta sıcaklıktaki fırına sürünüz.

Diğer tarafta 200 gram su içerisinde 250 gram şekeri eriterek şurup yapınız. Tatlı kızarıncaya fırından çıkarıp şurubu üzerine serpiniz ve tekrar fırına koyunuz. 5 dakika sonra fırından çıkarınız. Soğutarak servis yapınız.

