



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

- 1 su bardağı irmik
- 150 gram erimiş tereyağı
- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un
- Şerbeti için
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekerini 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, unu ve irmiği ekleyip karıştırmaya devam edin. 1 su bardağı sütü ekleyip karıştırmaya devam edin. Daha sonra bu kek harcını yağlanmış dikdörtgen kalıbına boşaltın ve 175 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız tatlının üzerine 2 dakika kaynatıp soğuttuğunuz sütlü şerbeti dökün. Şerbetini çekince de dilimleyip servis yapın. Üzerine çilek dilimleriyle ikram edin.

