



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU İRMİK TATLISI

3 ay bardađı un
3 yumurta
3 ay bardađı irmik
3 ay bardađı yođurt
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardađı Őeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Hindistancevizi
Yarım su bardağı ceviz içi
Őerbeti için;
4,5 su bardađı Őeker
4,5 su bardađı su
1 tatlı kaŐığı limon suyu

Tatlının Őerbetini önceden hazırlamanız gereklidir çünkü bu tarifte soğuk Őerbet kullanılacak. Őerbeti için limon, su ve Őekeri, Őeker eriyinceye kadar kaynatın. Őekeri eridikten sonra karıŐtırmayı bırakarak, bir süre kısık ateŐte piŐirmeye devam edin. PiŐirme iŐlemi bittikten sonra Őerbeti ocaktan alın ve bir kenarda soğumaya bırakın. Yoğurtlu irmik tatlısı tarifinin ikinci aŐaması ise yumurtaları Őekerle birlikte beyazlaŐana ve köpürene kadar ırpınak. Ardından sıvı yağ ve yoğurdu ekleyerek tekrar çırpma iŐlemini gerçekleŐtirin. Kullanacağınız unu mutlaka eleyerek karıŐımın içine ekleyin. Sonrasında irmik, ceviz içi, vanilya ve kabartma tozunu ilave edin. Bu iŐlemin hemen ardından tüm malzemeleri mikserin düŐük ayarında çırpmaya devam edin. Önceden yağladığınız tepsiye hamuru boŐaltın. Hamuru tepsi zeminine orantılı bir Őekilde dağıtın. Önceden ısıtılmıŐ 180 derecelik fırına tepsiyi yerleŐtirin. Altı ve üstü kızarana kadar keki piŐirin. Fırından çıkan kekin ilk sıcağı çıktıktan sonra atal yardımı ile kekin üzerinde delikler aın. Ardından soğuyan Őerbeti kekin üzerine orantılı bir Őekilde dkn. Őerbeti iyice çektikten sonra tatlıyı küçük kare Őeklinde dilimleyin ve üzerini Hindistan cevizi ile süsleyin.