ŞAM TATLISI

Malzemeler ;

4 su bardağı İrmik

1 su bardağı Tahin

1 su bardağı Yoğurt

1 paket Kabartma Tozu

1 su bardağı Toz Şeker

ŞURUP İÇİN

3 su bardağı Toz Şeker

3 su bardağı Su

2 yemek kaşığı Limon Suyu

1 yemek kaşığı Yer Fıstığı

Yapılışı:

Yoğurt, tahin, şeker, irmik çırpılır. 2 saat dinlendirilir. Kabartma tozu eklenir. 30 cm çapında bir tepsi yağlanır, İçine hamur dökülür. 1 yemek kaşığı tahin sürülür. Yer fıstıkları üzerine konur. Orta ısılı fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Şeker, su, limon suyu ile karıştırılarak şurup kaynatılır.

Tatlı fırından çıkarıldıktan sonra sıcak iken, soğutulmuş şurup üstüne dökülür.

Hamur akıcı değil ise yoğurt ilave edilip yeniden çırpılmalıdır.

Afiyet olsun......