

Irmik Mantolu Tatli

Malzemeler

125 gr margarin

1 cay bardagi sivi yag

1 cay bardagi yogurt

1 cay bardagi kirilmis ceviz

yarim paket kabartma tozu

3.5 su bardagi un az gelirse 1 cay bardagi eklenebilir

SERBETI

3 su bardagi seker

4 su bardagi su

Yapilisi

Ilk olarak oda isisindaki margarine sivi yag yogurt katilip karistirilir ceviz un ve kabartma tozu da ilave edilip yogrulur. Ayni zamanda serbet malzemeleri ocakta kaynatilir icine 1-2 damla limon sikilir alti kapatilir. Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparilip oval sekil verilir irmige bulanip 180 derecede pisirilir ilik tatliya ilik serbet dokulup ustu kapali sekilde serbeti cektirilir ve tatlimiz hazir