

Irmik Mantolu

Malzemeler

250gr tereyagi

2 adet yumurta

1/2 su bardagi toz seker

4 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

2 paket vanilin

Serbeti Icin:

4 su bardagi su

3,5 su bardagi su

1/2 adet limon suyu

Uzeri Icin:

Irmik

Ici Icin:

1 kase ceviz (iri cekilmis)

Yapilisi

Ilk olarak serbeti hazirlanir. Bunun icin tencereye su ve seker konulur ve yaklasik 10 dakika kaynatilir. Limon suyu eklendikten sonra ocaktan alinip sogumaya birakilir. Hamur icin un derin bir kabin icerisine konulur, kalan malzemeler de eklenerek yogurulur. Hazirlanan hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar kopartilir ve avuc icinde yassi sekil verilir. Ortalarına ceviz konulup istenilen sekilde kapatilir. Sekil verilen tatlilar her taraflari kaplanacak gibi irmige bulanir ve firin tepsisine yerlestirilir. Tatlilar pembelestikten sonra firindan cikartilip uzerine soguyan serbet dokulur.