

Irmikli Yogurt Tatlisi

Malzemeler

4 adet yumurta
2 cay bardagi tozseker
1,5 cay bardagi irmik
2 cay bardagi yogurt
5 cay bardagi un
2 paket vanilya
2 paket kabartma tozu
1 corba kasigi siviyağ
Serbeti icin;
4 su bardagi tozseker
4 su bardagi su

Yapilisi

Ilk olarak serbeti hazirlayin. Bunun icin su ve sekeri tencereye alip harli ateste seker eriyinceye kadar karistirin. Serbetin koyulasmasi icin 10 dakika kisik ateste kaynatin. Ocaktan alip sogumaya birakin.

Hamur icin; yumurta ve sekeri derin bir kapta kopuk kopuk olana kadar yaklasik 10 dakika cirpin. Daha sonra yogurt ve irmigi ilave edip mikserle cirpmaya devam edin. Un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip birkac dakika daha cirpin. Dikdortgen cam tepsiyi 1 kasik siviyağ ile yaglayip icine hazirladiginiz hamuru dokun. Uzerini kasikla duzelterek yayin. Onceden isitilmis 180 dereceye ayarli firinda 30 dakika pisirin. Soguk surubu sicak tatlinin uzerine gezdirerek dokun. Tatliyi sogumaya birakin. Uzerini dilediginiz gibi susleyip servis edin.