# BEYAZ ÇİKOLATA SOSLU YOĞURT TATLISI

6 Çorba Kaşığı İrmik
1 Paket Kabartma Tozu
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
6 Çorba Kaşığı Toz Şeker
6 Çorba Kaşığı Un
1 Paket Vanilya
6 Çorba Kaşığı Yoğurt
3 Adet Yumurta
Şerbeti İçin:
1 Dilim Limon
4.5 Su bardağı Su
4 Su bardağı Toz Şeker
Üzeri İçin:
1 Poşet Beyaz Çikolata Sosu
2.5 ( 5/2 ) Su bardağı Süt
Kararında Antepfıstığı

Yumurta ve şekeri çırpma teli ile çırpıyoruz. Yoğurt, erimiş tereyağı, irmik, kabartma tozu, vanilya ve unu katıp karıştırmaya devam ediyoruz. Karışımı, borcama döküyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişiriyoruz. Çikolata sosu için, beyaz çikolata ve sütü tencerede pişiriyoruz. Şerbeti için, su, şeker ve limonu şeker eriyene kadar pişirip ılımaya bırakıyoruz. Pişen tatlımızın üzerine ılık şerbeti döküyoruz. Kürdan ile delikler açıp içinin daha çabuk şerbeti çekmesini sağlayabiliriz. Tatlımız şerbetini çektikten sonra beyaz çikolatasını üzerine döküp antepfıstığı serpiyoruz. Biraz dinlendirdikten sonra servis ediyoruz.



© lezzetler.com tarif no:130805 • adı:Beyaz Çikolata Soslu Yoğurt Tatlısı • gönderen:songün • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:26