YOĞURT TATLISI

Kullanılacak malzeme:
6 kahve fincanı un,
30 gr tereyağı,
3 yumurta,
3 kahve fincanı sulu olmayan yoğurt,
4,5 kahve fincanı pudraşeker,
1 çay kaşığı karbonat.
Şurubu için:
3 su bardağı tozşeker,
3,5 bardak su,
1 tatlı kaşığı limon suyu.

Yapılışı:
Büyük porselen bir kaba kaymağı alınmış sulu ve ekşi olmayan yoğurt konur ve tahta kaşıkla iyice çırpılır. Buna sırasıyla pudraşeker, yumurta, eritilmiş yağ, un ve unla birlikte karbonat katılır. Kaşıkla iyice karıştırarak hepsi birbirine yedirilir. Yağlanmış bir tepsiye iki parmak kalınlığında dökülür. Tepsi orta ısıdaki fırına sürülür ve hamur kabarıp, altı ve üstü pembeleşinceye kadar yani 45-50 dakika kadar pişirilir. Diğer tarafta bir tencereye tozşeker, su ve limon suyu konur. Şeker karıştırılarak eritilir. 5 dakika kadar kaynamaya bırakılır. Tatlının hamuru pişince tepsi fırından çıkarılır. Suluca bırakılmış kaynar şurup, fırından yeni çıkarılmış hamurun üzerine dökülür ve soğumaya bırakılır. Yoğurt tatlısı iyice soğuduktan sonra istenilen biçimlerde kesilerek tabaklara konur ve servis yapılır.

ML® Akgül Tatlısı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:10678 • adı:Yoğurt Tatlısı • gönderen:Günseli • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:58