



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

<https://migros.com.tr>

4 adet yumurta
280 gr. şeker
1 su bardağı süzme yoğurt
180 gr. un
140 gr. irmik
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1/2 limonun suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Kaymak

1. Geniş bir tencereye 3 bardak suyla 3 bardak şeker ekleyin, kaynatın.
2. Limon suyunu ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın.
3. Yumurta ve şeker şekerler eriyene kadar bir kaptan çırpın; yoğurt, vanilya, kabartma tozu ve tuzu ekleyip iyice karıştırın.
4. İrmik ve unu da ekleyip karıştırın.
5. Yağlayıp unladığınız kabin içine hazırladığınız karışımı dökün ve 175 derecede kekinizi pişirin. (Pişip pişmediğini kekin renk almaya başlayınca tam ortasına kürdan sokarak anlayabilirsiniz kürdan temiz bir şekilde çıkıyorsa kekiniz pişmiştir.)
6. Fırından çıkardığınız kekin üzerine soğuttuğunuz şurubu dökün.
7. Şurubunu çektiikten sonra buzdolabında dinlendirin. Soğuk olarak kaymakla servis edin.

