



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YOĞURT TATLISI

MALZEME

6 kaşık buğday nişastası
1 bardak irmik
1 bardak toz şeker
2 bardak yoğurt
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 bardak un
6 yumurta
2 fincan sıvıyağ
ŞURUBU İÇİN
1 limon
3,5 bardak tozşeker
6 bardak su

YAPILIŞI

Yumurtaları şekerle çırpın. İrmik ve yoğurdu ayrı bir kasede birbirine yedirdikten sonra karışıma ekleyin. Köpük köpük olana kadar çırpın. Un, nişasta, yağ ve kabartma tozunu da ekleyerek, karıştırın. Yağlanmış kalıba döküp 175 derecede ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Su, limon suyu ve şekerini kaynatın, sıcak şurubu tatlının üzerine dökün. Şurubu çekince dilimleyin. Hindistancevizi serperek servis yapın.

[ML® Mazruf Tatlısı için tıklayın](#)