



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY YOĞURT TATLISI

4 adet yumurta
¾ su bardağı un
¾ su bardağı irmik
1 su bardağı (250 gr) yoğurt
4 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı karbonat
Şerbeti için:
5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Yarım limon

Tatlımızın hamuru için öncelikle, yumurtaları, toz şekeri, unu, irmiği, yoğurdu ve karbonatımızı derin bir kaba alıp, güzelce çırpıyoruz. Hamurumuzun homojen bir kıvam alması için bir spatulayla karıştırıyoruz. Karışımı yağlanmış fırın kabına döküyoruz. 180 derece fırında üzeri nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz. Şerbetimizi hazırlamak için suyu ve toz şekeri tencereye alıp kaynayana kadar karıştırıyoruz. Sonrasında içine limon suyu ekliyoruz. Kenara alıp ılıması için bekletiyoruz. Tatlımızın kenarlarını bir bıçak yardımıyla kalıptan ayırıp dilimliyoruz. Bu sırada ılıyan şerbetimizi, tatlımızın üzerine gezdiriyoruz. Tatlımız, şerbeti içine çektikten sonra servis edebiliriz.

Not: Kullandığınız yoğurdun, oda sıcaklığında olmasına dikkat ederseniz, tatlınız daha çok kabarır.