YOĞURT TATLISI

6 çay bardağı un ya da 3 bardak un 3 bardak irmik
1 çay bardağı margarin
3 çay bardağı toz şeker
3 çay bardağı yoğurt
3 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 limon kabuğu rendesi
Şerbeti için:
1/2 limon suyu
5 su bardağı şeker
5 su bardağı su

Yumurta, şeker, hafifçe eritilmiş yağ birkaç dakika çırpılır ve yoğurt ilave edilerek çırpmaya devam edilir. Rendelenmiş limon kabuğu ve una karıştırılmış kabartma tozu ilave edilip 1-2 kez daha karıştırılır ve kalın kenarlı yağlanmış bir payrekse dökülür. 170 derecede 45 dakika kadar pişirilir. Diğer yanda su ve şeker kaynatılıp limon suyu ilave edilerek şerbet hazırlanır. Tatlı soğuyunca şerbet sıcak olarak ilave edilir. Tam tersi de yapılabilir, şerbet soğuk tatlı sıcak olabilir.

ML® Selver Paşa Tatlısı için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:3387 • adı:Yoğurt Tatlısı • gönderen:Kezban • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:50