



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAM TATLISI

1 ay bardağı tozşeker
3 adet yumurta
3 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı sıvıyağ
3 ay bardağı un
3 ay bardağı irmik
2 paket kabartma tozu
3 orba kaşığı hindistancevizi
2 orba kaşığı dövölmüş antepfıstığı
Şerbeti için:
4 su bardağı su
1/4 limonun suyu
4 su bardağı tozşeker

Önce şerbet için, 4 bardak suyu, limon suyu ve tozşekeri bir tencereye aktaralım. Şerbeti 10 dakika kaynatalım. Sonrasında ateşten alıp iyice soğutalım. Tozşekeri ve yumurtaları bir kaba aktarıp mikserle 2 dakika çırpalım. Üzerine yoğurdu ve sıvıyağı da ekleyip 1 dakika daha çırpalım. Ardından unu, irmiğı, kabartma tozunu ve hindis-tancevizini ekleyip tekrar çırpalım. Fırın kabını margarinle yağlayıp üzerine un serpelim. Hamuru fırın kabına boşaltıp, 190 derece fırında, üzeri kızarana dek pişirelim. Tatlıyı fırından çıkarır çıkarmaz soğuk şerbeti üzerine gezdirip dökelim. Antepfıstığı serpelim. Dilimleyip, servis yapalım.

[ML® Muamma Tatlısı için tıklayın](#)