# YOĞURT TATLISI

Malzemeler
3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 limon kabuğu rendesi
Şerbet malzemesi
3 su bardağı toz şeker
3.5 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu

Yumurta ile şekeri çırpın. Yoğurt, un, irmik, kabartma tozu, vanilya ve limon kabuğu rendesini karışıma ilave edin, iyice çırpmaya devam edin. Fırın tepsisini yağlayıp, karışımı boşaltın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında pişirin. Şerbeti hazırlamak için su ile şekeri karıştırın. Şekeri iyice eritip limon suyunu ilave edin. Fırından çıkan kekin üzerine şerbeti dökün. İyice soğuduktan sonra servis yapın.

ML® Patates Tatlısı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7874 • adı:Yoğurt Tatlısı • gönderen:YandımYandım • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:42