YOĞURT TATLISI

1 su bardağı süzülmüş yoğurt
1 kahve kaşığı karbonat
2 su bardağı un
2.5 su bardağı tozşeker
1 su bardağı pudraşekeri
4,5 su bardağı su
3 adet yumurta

Bir kap içinde bir bardak pudraşekerle bir su bardağı yoğurt yoğu-rularak, üç yumurta ile de karıştırılarak bir kahve kaşığı karbonat, iki su bardağı un ilâve edip güzelce halledilecek, yağlanmış tepsiye konulup orta ateşli fırında pişirilecektir. Fırından çıktıktan sonra bir buçuk su bardağı sıcak su verilir, teppsinin ağzı kapanır. Onbeş dakika sonra üç bardak su ile iki buçuk bardak şeker kaynatılıp üzerine verilir.

ML® Gürcü Tatlısı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8181 • adı:YOĞURT TATLISI • gönderen:neyzen • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:47