



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

Malzemesi:

250 gr. yoğurt

250 gr. un

50 gr. irmik

250 gr. şeker

5 adet yumurta

1 adet limonun rendelenmiş kabuğu

1 adet limonun suyu ve biraz karbonat

Şerbet için:

750 gr. şeker

2 su bardağı su

1 limonun suyu.

Yapılışı:

Yoğurt, limon suyu ve kabuğunu, şekerle birlikte iyice çırpın. Sonra da yumurtaları birer birer ilave edin. Hepsi iyice çırpıldıktan sonra bu kez un, karbonat ve irmiği ilave edip, bu karışımdan bir hamur yapın. Hamuru, yağlanmış bir tepsiye dökün ve orta ısıda fırında pişirin. Süresi dolduktan sonra tepsiyi fırından çıkarın ve üzerine bir bardak ılık su serpip bir bezle örtün. Böylece 1 saat kadar bekletin. Bu arada da tatlının şerbetini hazırlayın. 50 gr. şekeri 2 su bardağı suyla kaynatın. Kaynadıktan sonra da 1 limonun suyunu ilave edin ve şerbeti sıcak olarak, soğumuş olan tatlının üzerine dökün.

[ML® Benli Nurşah için tıklayın](#)