MANDALİNALI YOĞURT TATLISI

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı mandalina suyu
Yarım mandalina kabuğu rendesi
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 su bardağı sıvıyağ
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Şerbet
2,5 su bardağı su
3 su bardağı şeker
Yarım limon suyu

Önce şerbet pişirilir ve soğumaya bırakılır. Hamur için bütün malzeme bir araya getirilir ve kısa süre karıştırılır. Bol yağlanmış tepsiye dökülür. 175 derece fırında 35 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan sonra kare kare kesilir. Soğuk şerbet gezdirilir. 2 saat sonra sunulur.

© lezzetler.com tarif no:82224 • adı:Mandalinalı Yoğurt Tatlısı • gönderen:gülkız • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:40