



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YOĞURT TATLISI

2 su bardağı yoğurt
3 adet yumurta
Yarım portakal kabuğu rendesi
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı sıvı yağ
3,5 su bardağı un
Şurup için:
2 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Yarım limon suyu

Önce şurup malzemesi kaynatılır, soğumaya bırakılır. Sonra hamur malzemesi karıştırılır. Fırın kabı bolca yağlanır, hamur dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika kadar pişirilir. Fırından çıkınca sıcakken 1 su bardağı su gezdirilir. Hemen ardından şurup gezdirilir. Şurubu çekince kare şeklinde kesilerek servise sunulur.

[ML® Balbaba için tıklayın](#)

[ML® Balbaba \(görsel\)](#)