



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

Bir buçuk su bardağı tozşeker
5 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı irmik
Bir buçuk su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
1 kahve fincanı sıvıyağ
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Yarım limon
Servis için:
Kaymaklı dondurma

Çukur bir kaba yumurta ve şekerini koyup çırpın, yoğurdu ilave edin. Una, kabartma tozu, irmik, rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip karıştırın. Bu karışımı diğer malzemeye ekleyin. Son olarak sıvıyağı ilave edip pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın. Isıya dayanıklı küçük kalıpların içini bir parça margarinle yağlayın ve hafif unlayın. Hazırladığınız karışımı eşit şekilde, fazla doldurmadan kalıplara dökün. 180 derece fırında her tarafı kızarıncaya kadar pişirin ve önceden kaynattığınız şerbete atın. Tatlıları şerbetin içinde çevirerek, her yerinin ıslanmasını sağlayın. Bir parça kaymaklı dondurma ile soğuk olarak servis yapın.

[ML® Lorlu Dolama için tıklayın](#)