



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

2 RENKLİ TATLI

3 adet yumurta
3 ay bardağı elenmiş un
3 ay bardağı irmik
1 ay bardağı ayçiçek yağı
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı şeker
3 orba kaşığı kakao
2 orba kaşığı hindistancevizi
2 paket kabartma tozu
Süslemek için:
Krem şanti
şerbet için:
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1/4 limon suyu

Yumurtaları şekerle köpürene dek çırpıp, unu, irmiği, yoğurtu ve ayçiçek yağını ekleyip, karıştıralım. Margarinle yağlanmış ve tabanına şeker serpiştirilmiş tepsiye boşaltalım. Isıtılmış 200 dereceli fırında altı üstü kızarana kadar pişirelim. Önceden kaynatıp, iyice soğuttuğumuz buz gibi şerbeti üzerine gezdirelim. şerbetini emip, tatlı iyice soğuduğunda bir kalıp yardımıyla yuvarlak parçalar kesip, çıkartalım. Kenarlarda kalan tatlı parçalarını şerbetini süzdürerek bir kaseye alalım, içine kakao ve 2 çorba kaşığı hindistancevizi ekleyip, iyice karıştıralım. Yuvarlak tatlıların üzerine düzgün bir şekilde sürelim. Krem şanti ile süsleyip, servis yapalım.