



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARZU TATLISI

3 yumurta
3 kahve fincanı yoğurt
4+1/2 kahve fincanı pudra şekeri veya 5 kahve fincanı toz şeker
6 kahve fincanı un
1/2 kahve fincanı tereyağı veya margarin
1 silme küçük kahve kaşığı karbonat
Şurubu için:
3 bardak toz şeker
3.5 bardak su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Yumurta, şeker, yoğurdu iyice karıştırınız. İçine erimiş yağı ilave ediniz. En son karbonatı ilave ederek yağlanmış ve unlanmış kalıba dökünüz. Orta ısıda pişiriniz. Fırından çıkardıktan sonra soğumaya bırakılır, çok ılık haldeyken, önceden hazırlanmış ve biraz ılıtılmış şurup üzerine dökülür. Şurup iyice çekinceye kadar beklenir. Şurubu, yukarıdaki malzemeler orta ısıda iyice karıştırılarak, on dakika kadar kaynatılır.

Not: Tatlı bir gün önce hazırlanıp buz dolabında bekletilirse daha lezzetli olur. Arzuya göre kaymakla veya meyva salatası ile beraber servis yapılabilir.
