



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKAN TATLISI

500 gram yoğurt
6 adet yumurta
500 gram tozşeker
2 paket kabartma tozu
1 adet limon suyu
500 gram un
Margarin
Şerbeti için:
5 su bardağı su
5 su bardağı tozşeker
1 adet limon suyu

Yumurtalarla şekeri mikser veya çırpma teli kullanmadan elinizle 15 dakika karıştırın. Yoğurdu, unu, kabartma tozunu ve limon suyunu ekledikten sonra pürüzsüz bir hale gelene kadar karıştırmaya devam edin. Karışımı margarinle yağladığınız bir tepsiye dökün.

Önceden ısıtılmış 180 derece kızgın fırında pişirin. Diğer tarafta 5 su bardağı şeker ile 5 su bardağı suyu kısık ateşte kaynatın ve limon suyu ile kestirin. Daha sonra şerbeti soğumaya bırakın. Pişen tatlının üzerine soğuk şerbeti dökün ve servis yapın.

