



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ŞERBETLİ TATLI

50 gr margarin
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 silme çay kaşığı tuz
3 su bardağı un
1 adet yumurta sarısı
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker

Un haricindeki tüm malzemeleri karıştırın.
Unu yavaş yavaş ekleyerek yumuşacık bir hamur elde edin.
Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yağlanmamış tepsiye dizin.
Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırına sürün.
Kızarmaya başladıktan sonra ısıyı 175 dereceye indirin.
Tatlılar nar gibi kızarana kadar pişirin. (az kızarırsa içi hamur kalabilir. zaten iyi kızarmış tatlı daha lezzetli oluyor.)
Şerbeti tatlı fırındayken hazırlayın: şeker ve suyu bir kaba alıp şeker eriyene kadar karıştırın.
Fırından çıkan tatlıları iki seferde şerbete atıp bir dakika kadar bekletin ve tepsiye dizin. (Ben büyük boy dikdörtgen borcama dizdim)
Kalan şerbeti tatlıların üzerine dökün.
1 saat kadar bekleyen tatlılar servise hazır.