



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DÖKME TATLI

Malzemeler:

3 yumurta

3.5 yemek kaşığı koyu yoğurt

4 yemek kaşığı un

1 çay kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

Şerbet için:

4 su bardağı şeker

3.5 su bardağı su

1/4 limon suyu

Yapılışı:

Yumurta, yoğurt, krem gibi oluncaya kadar çırpılır. Un, kabartma tozu, tuz ilave edilip karıştırılır. Kızgın yağda muhallebi kaşığıyla tek tek dökülerek kızartılır. Daha önce kaynatılıp soğutulmuş şuruba atılır. Kevgirle servis tabağına alınır.

[ML® Portakallı Dökme Tatlı için tıklayın](#)