



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI YOĞURT TATLISI

4 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
1,5 su bardağı un
1 limon kabuğu rendesi
1 çay bardağı su
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Yarım limon suyu

Yumurta ve şekeri çok iyidir. Üzerine diğer sıvı malzemeleri ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Un, irmik, limon kabuğu, kabartma tozu ve vanilyayı da içine ilave ederek yavaş yavaş çirpin. Bu karışımı yağlanmış kalıbın içine döküp 180 derecedeki fırında 40 dakika pişmeye bırakın. Bu arada şerbetini hazırlamak için şeker ve suyu kaynatıp içine limon suyunu ekleyin. Soğutun ve fırından çıkan revaninin üzerine dökün. Şerbetini çekmesi için dinlendirin. Dilimleyip dondurmayla servis yapın.