



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEKLİ YOĞURT TATLISI

2 su bardağı çekilmiş ekme  tozu
1  ay bardağı pudra  ekeri
3 adet yumurta
1 kase yoğurt
125 gr tereyağı
1 paket kabartma tozu
 erbet için:
2,5 su bardağı  eker
2,5 su bardağı su
1  orba kaşığı limon suyu

 erbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Yumurta ve pudra  ekeri çırpılır. Diğ er malzemeler eklenir ve karıştırılır. Bolca yağlanmış fırın kabına dökülür. 180 derece fırında yarım saat kadar pişirilir. Fırından çıktıktan yarım saat sonra  erbet gezdirilir.