



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLU BALKABAĐI TATLISI

1 dilim balkabađı
3 adet yumurta
1 ay bardađı pudra řekeri
1 su bardađı yođurt
1 ay bardağı sıvıyağ
2 su bardađı un
2 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı tarçın
řurup için:
3 su bardađı su
2,5 su bardađı řeker

Evvela şurup kaynatılır, soğuması için bir kenara konur. Pudra şekeri, un, tarçın, kabartma tozu bir kaba konur. Havalandırarak karıştırdıktan sonra sıvıyağ, yoğurt ve yumurtalar eklenir. Kısa süre çırpılır. Son olarak rendelenmiş balkabağı ilave edilir. Bol yağlanmiş orta karar fırın tepsisine dökülür, düzeltilir. 170 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra üzerine şerbet gezdirilir. Kare kare dilimlenir. 2 saat sonra servise hazırdır. Afiyet olsun.