



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZLİ YOĞURT TATLISI

- 4 Adet Yumurta
- 2 Çay Bardağı Toz şeker
- 5 Çay Bardağı Un
- 2 Çay Bardağı Yoğurt
- 1.5 Çay Bardağı İrmik
- 2 Paket Vanilya
- 2 Paket Kabartma Tozu
- 3 Çorba Kaşığı Üzeri için Hindistan cevizi
- 4.5 Su Bardağı Şerbet için Toz şeker
- 4 Su Bardağı Su
- 1/2 Su Bardağı Limon Suyu

Şerbeti hazırlamak için toz şekerle suyu bir tencereye koyup kaynatalım. Biraz yoğunlaşmaya başladığında ocağın altını söndürüp limon suyunu katalım ve soğumaya bırakalım.

Tatlinin kekini hazırlamak için yumurtaları kiralım ve toz şekerle birlikte iyice çırpalım. Yoğurdu ekleyip çırmaya devam edelim. Unu, irmiği, kabartma tozlarını ve vanilyaları da katalım ve iyice karıştıralım. Yuvarlak bir fırın tepsisinin altını margarinle yağlayalım ve karışımı tepsiye dökelim. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında üzeri pembeleşene kadar pişirelim.

Sıcak kekin üzerine soğuk şerbeti dökelim. Kekin şerbeti iyice çekmesi için 4-5 dakika kadar sönmüş fırında bekletelim. Soğuduktan sonra üzerine hindistancevizi serpip servise sunalım.

