



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İRMİKLİ YOĞURT TATLISI

1 bardak yoğurt  
250 gr. un  
50 gr. irmik  
1 bardak toz şeker  
4 yumurta  
1 limon kabuğu rendesi  
1 limon suyu  
1 çay kaşığı karbonat

4 yumurta bir kaba kırılır. İçine şeker, yoğurt konarak çırpılır. Limon kabuğu rendesi ve suyu, un, karbonat irmik eklenir. İyice çırpılır. Yağlanmış tepsiye dökülür. Orta ısıdaki fırında pişirilir. Fırından çıkarınca üzerine bir bardak su serpilir. Üstü kapatılıp bir saat bekletilir.

ŞURUBU: 3 bardak toz şeker, iki bardak su kaynatılır. 1 limon suyu eklenip soğumuş tatlının üzerine sıcak olarak dökülür.