



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU YOĞURT TATLISI

MALZEMELER

- 1 paket margarin
- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 2 su bardağı irmik
- 1 bardak un
- 1 kabartma tozu
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 limon kabuğu rendesi ve suyu
- 2 kaşık kakao
- hindistancevizi
- ŞERBETİ:
- 3 bardak şeker
- 3 bardak su
- 1 limon suyu

YAPILIŞI:

Şekeri su ile 15 dk.kaynatın.Limon suyunu ilave edip, soğutun. Bir karıştırma kabının içinde yumurta ve şekeri 10 dk.çırpın.Eritilip, soğutulmuş margarini, limon suyu kabuğunu, irmiği, unu, kabartma tozunu ve yoğurdu karıştırın. Yağlanmış tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Üzerine soğuk şerbeti dökün.Bir gece dinlendirin. Arzuya göre süslenerek servis yapın.