



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU YOĞURT TATLISI

2 adet yumurta
1 ay bardağı tozşeker
1 ay bardağı irmik
1.5 su bardağı yoğurt
1 ay bardağı sıvıyağ
1/4 çay bardağı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket şekeli vanilin
1 su bardağı un
Şerbeti için:
1.5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
2-3 damla limon suyu

1- 2 adet yumurtayı 1 çay bardağı toz şeker ile köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Yoğurt ve sıvıyağı ekleyerek ırpıma devam edin.
2- İrmik, un, kakao, vanilya ve kabartma tozunu ekleyerek 2 dakika daha yüksek devirde çırpın.
3- 30 cm lik borcamı yağlayın ve hazırladığınız hamuru borcamı dökün. 180 derece önceden ısıtılmış fırında 30 dakika kadar pişirin.
4- Şerbet malzemelerini küçük bir tencereye alın, orta ateşte 5-6 dakika kaynatın. Limon suyunu damlattıktan sonra 1 dakika daha kaynatın ve ocaktan alın.
5- Fırından aldığınız tatlıyı dilimleyin 5-6 dakika soğumaya bıraktıktan sonra sıcak şerbeti üzerine dökün. Tatlı tamamen soğuduktan sonra 1-2 saat dinlendirerek servis yapın.