



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI YOĞURT TATLISI

4 adet yumurta
4 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı irmik
1 su bardağı pirinç unu
100 gr. kaymak
2 çay kaşığı karbonat
Şerbeti için:
2.5 su bardağı toz şeker
3.5 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu

Yumurtaları ve toz şekerini, hafif ateşte şeker eriyene kadar çırpın. Ocaktan alıp irmik, pirinç unu, kaymak ve karbonatla karıştırın, yağlanmış fırın kabına dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Şerbeti için, toz şeker ve suyu kaynatın. Kaynayınca tereyağı ve limon kabuğu rendesini ilave edip ocaktan alın. Sıcakken tatlının üzerine gezdirin. Üzerini bir kapakla kapatıp fırına verin ve beş dakika daha pişirin. Üzerine kaymak koyarak servis yapın.

[ML® Kaymaklı Muska için tıklayın](#)

[ML® Kaymaklı Muska Videosu](#)
