



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY TATLI

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 3 Su Bardağı su
- 2 Paket kabartma tozu
- 2 Paket vanilya
- 1 Çay Bardağı yoğurt
- 2 Adet yumurta
- 3 Su Bardağı toz şeker

Eritilmiş sana yağ, yoğurt, yumurta, kabartma tozu, vanilya ve 3 bardak unu geniş bir kaba alıp iyice yoğuruyoruz. Hamurdan parçalar koparıp küçük simit şekli verip fırın tepsisine diziyoruz. Önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında üzeri pembeleşene kadar pişiriyoruz. Bu sırada şerbeti hazırlıyoruz, bunun için 3 su bardağı su içerisine 3 su bardağı şeker dökülerek iyice karıştırıyoruz. (şerbet kaynatılmayacak) Şeker su içerisinde iyice eritiliyor. Fırından aldığımız sıcak tepsinin üzerine şerbeti döküyoruz. Kapattığımız fırının içerisine tatlımızı geri koyuyoruz (şerbeti iyice çekmesi için). Bütün şerbet çekilecektir.