



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY YOĞURT TATLISI

Necip Usta

200 gr. net süzme yoğurt

200 gr. pudra şekeri

300 gr. un

2 çay kaşığı karbonat

7 bütün yumurta

Şurubu:

1 kg. şeker

700 gr. su

1/2 limon suyu

Şerbet malzemesi hep beraber 2 dakika kaynatıp içine 50 gram tereyağı ilâve edilip soğumaya bırakın. 25 cm çapında bir tepsi içini yağlayıp ve hafif unlayın.

Yoğurdu akşamdan bir beze veya bir tülbente koyunuz. Ağzını bağlayarak asınız. Suyunun tamamen süzülmesini temin ediniz. Sonra bir kaba koyunuz, üzerine pudra şekeri ve karbonatı koyup 2 dakika karıştırınız. Yumurtaları karıştırarak teker teker ilâve edip yediriniz. Sonra ununu da ilâve edip çok karıştırmadan yediriniz, tepsiye boşaltıp pişiriniz. Fırından çıkar çıkmaz şurubunu döküp 30 dakika sonra arzu ettiğiniz biçimde dilim dilim kesip servis ediniz.

Not: Tatlının şurubunu koyduktan sonra üstü kapalı olarak fırına sürerseniz 8- 10 dakika sonra şurubunu çekmiş olur ve daha güzel olur.