



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY YOĞURT TATLISI

3 adet yumurta
3 ay bardađı yoğurt
3 ay bardađı irmik
3 ay bardađı un
2-3 ay bardağı tozşeker
1 kahve kaşığı karbonat
Limon veya portakal kabuđu rendesi
Şurubu için:
750 gr. tozşeker
3,5 su bardađı su
Çeyrek limon

3 yumurtayı geniş bir kaba koyunuz.
İçine şeker, yoğurdu, karbonatı koyup, iyice karıştırınız.
Karışımına unu, irmiği, limon kabuğu rendesini koyup, iyice karıştırınız.
Küçük bir tepsiyi iyice yağlayıp, karışımı dökünüz.
Orta ısıfı fırında 20-30 dakika altını ve üstünü pembe renkte pişiriniz.
Sođuk şurubu üzerine döküp, çekinceye kadar arasıra kaşıkla üzerine döküp, şurubu çektiniriz.
Sođutup, keserek servis yapınız.
Üzerine Hindistancevizi rendesi veya kaymak, kıyılmış yeşilfıstık serpip, servis yapınız.
ŞURUBUN HAZIRLANMASI:
750 gr. şeker, suyu bir tencereye koyunuz.
Karıştırarak ateş üzerinde şekerin erimesini temin ediniz.
Şeker eriyince karıştırmadan çeyrek limonu sıkıp, içine atınız.
5 dakika kaynatıp, ateşten alınız.
Biri sıcak, biri soğuk olmak üzere tatlının üzerine dökünüz.