



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LALAPED TATLISI

Malzemeler:

2 orba kaşığı yoğurt
4 adet yumurta
1 kahve fincanı süt
2 orba kaşığı eritilmiş tereyağı
Yeteri kadar tuz
1 su bardaęı un
1 paket kabartma tozu
1 kahve fincanı çekilmiş ceviz içi
Kızartmak için sıvı yağ
erbeti için:
2 su bardaęı toz eker
2 su bardaęı su

Hazırlanışı:

nce derin bir kaba yoğurdu koyun. Yumurta, tereyağı, süt ve bir tutam tuz ilave edip güzelce çırpın. Un ve kabartma tozunu harmanlayıp bu karışıma ilave edip hızlı karıştırın. Sıvı yağı derin bir tavada kızdırın. Yaę kızınca karışımdan kaşık kaşık dökerek kızartın. Kızaran lokmaları tencereden alıp soğumaya bırakın. Tatlının erbeti için eker ve suyu kaynatın. Soğumuş lokmaların üzerine sıcak erbeti dkn. erbeti çekince servis tabaklarına alın. ekilmiş ceviz içi serpip servise sunun.