



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ YOĞURT TATLISI

4 kişilik Gerekli malzeme:

250 gr süzme yoğurt

Yaklaşık 2 su bardağı un

Yarım su bardağı tozşeker

5 çorba kaşığı mısırözü yağı

2 adet yumurta

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 adet limon

2 adet şeftali

3 adet kırmızı erik

Tereyağı

1 tutam tuz

Fırını 180 dereceye ayarlayın. 2 çorba kaşığı şekeri ayırıp kalanı yumurta sarıları ile birlikte derin bir kasede köpük köpük olana dek çırpın. Yoğurt, vanilya, tuz, kabartma tozu ve elekten geçirilmiş unu ilave edip çırpın. Yağı azar azar dökerek ilave edin. Topaksız bir karışım oluncaya kadar çırpmaya devam edin. Önceden kar halinde çırpılmış yumurta aklarını ilave edin.

Elde ettiğiniz bu karışımı yağlanmış ve unlanmış yuvarlak bir pasta kalıbına dökün. Sıcak fırına vererek yaklaşık 45 dakika pişirin.

Şeftali ve erikleri yıkayıp kurulaşın. Ortadan ikiye kesip çekirdeklerini ayıklayın. İnce ince dilimleyip bir kaseye koyun. Üzerine kalan şekeri serpin. Süzölmüş limon suyu ile ıslatın. Birazını süsleme için ayırın.

Keki kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın. Enine olarak ikiye kesin. Birinci kekin üzerine hazırladığınız meyveli karışımı yayın. Üzerine diğer keki kapatın. Şeftali ve erik dilimlerini değişimli olarak dizerek dilediğiniz gibi süsleyin. Soğuduktan sonra servis yapın.