



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MISIR TATLISI

- 2 orba kaşığı tereyağı
- 125 gram mısır unu
- 1 orba kaşığı mısıryağı
- 1 orba kaşığı mısır nişastası
- 1 orba kaşığı tozşeker
- 2 adet yumurta
- 2 orba kaşığı süt
- 1 kutu (200 ml) krema
- Yarım paket kabartma tozu
- 1 ay kaşığı karbonat
- 1 ay bardağı portakal suyu
- 2 orba kaşığı sıvıyağ
- Bir tutam tuz
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- Yarım kutu (100 ml) krema
- 5 orba kaşığı süt
- 1 orba kaşığı tozşeker
- 1 ay kaşığı vanilya
- 1 su bardağı + 3/4 su bardağı tozşeker
- Bir buçuk su bardağı su
- 1 orba kaşığı limon suyu
- 1 paket çikolata sos

Mısır ununu, tereyağı ve mısıryağı ile birlikte rengi değişmeyecek şekilde kavurun. Ayrı bir kaptaki mısır nişastası, tozşeker, yumurta, süt, krema, kabartma tozu, karbonat, portakal suyu ve tuzu mikserle çırpın. Kavurduğunuz mısır ununu ilave edip, tekrar mikserle 1 dakika çırpın. Dikdörtgen bir fırın tepsisini sıvıyağ ile yağlayın ve karışımı boşaltın. Spatula ile üzerini düzeltin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. şerbeti için tozşeker ve suyu kaynatın. Kaynayınca limon suyunu ekleyin ve bir taşım daha kaynatın. İlinması için bir kenara alın. Sıcak tatlının üzerine ılık şerbeti gezdirin ve soğuması için bir kenara alın. zeri için derin bir kaptaki süzme yoğurt, krema, süt, tozşeker ve vanilyayı mikserle çırpın. Soğumuş tatlının üzerini, hazırladığınız krema ile eşit şekilde kaplayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Yaklaşık 12 saat kadar bekletip, çikolata sos ile birlikte servis yapın.