



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MODERN YOĞURT TATLISI

2 kişilik  
125 gram yoğurt  
125 gram pudraşekeri  
2 adet yumurta  
Yarım çay kaşığı karbonat  
Yarım çay kaşığı kabartma tozu  
75 gram irmik  
125 gram un  
Şurup için:  
500 gram şeker  
500 gram su

Yumurta ile pudraşekeri iyice çırpın. Yoğurdu ekleyip karıştırmaya devam edin. Bir kaptan un, irmik, kabartma tozu ve karbonatı karıştırın. İyice karıştırdıktan sonra yumurta karışımına ekleyin. Fırın kabını yağlayın ve karışımı içine yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Şurup için şeker ve suyu iyice kaynatın. Soğumaya bırakın. Fırından çıkartıp, sıcakken üzerine şurubunu dökün. Arzu edilen bir dondurma veya sorbe ile servis yapın.