



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PRATİK YOĞURT TATLISI

- 4 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı irmik
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Karbonat
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 portakalın rendelenmiş kabuğu
- 25-30 adet kavrulmuş badem
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş hindistancevizi
- Şerbeti için:
  - 3 su bardağı toz şeker
  - 4 su bardağı su
  - 1 çay kaşığı limon suyu

Şerbetini hazırlamak için şeker ve suyu 20 dakika kaynatın. Ocaktan indirmeye 1 dakika kala limon suyunu ekleyin. Hazırladığınız şerbeti soğumaya bırakın.

Yumurtaları ve şekeri 5 dakika çırpın. Yoğurdu, irmiği, unu, zeytinyağını, 1 tatlı kaşığı limon suyunda köpürttüğünüz Pakmaya Karbonatı, rendelenmiş limon ile portakal kabuğunu ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpıma devam edin.

Karışımı ısıya dayanıklı yuvarlak bir fırın tepsisine dökün. 200 dereceye ayarlı fırında, 45 dakika pişirin. Pişen hamuru fırından alın, ince bir şiş çubuk yardımı ile tabanına değmeyecek şekilde tatlının içine batırın ki şerbeti içine iyice emsin.

Tatlı sıcakken önceden soğutmuş olduğunuz şerbeti üzerine kademeli olarak dökün. Daha sonra kek gibi dilimleyip üzerlerine rendelenmiş hindistancevizi ve kavrulmuş bademlerle süsleyin. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.

