



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİLİVRİ TATLISI (İSTANBUL)

MALZEME:

250 gram yoğurt
3 adet yumurta
6 kahve fincanı un
4 kahve fincanı pudra şekeri
1 kahve fincanı erimiş margarin
1 kahve kaşığı karbonat

HAZIRLANIŞI

Yumurtalar bir tel veya çatalla biraz dövülür akıyla sarısının birbirine karışması sağlanır. Yoğurt ve yağ ilâve edilir. Yavaş yavaş içine un dökmeğe başlanır. Bir yandan da şeker katılır. Un ve şeker biteceği sırada karbonat da ilâve edilir. Tahta bir kaşıkla iyice vurulur. Yağlanmış bir tepsiye dökülür ve fırına sürülür. Üstü pembeleşene kadar pişirilir. Tepsi fırından alınır, şurup dökülür.

Şurubu: 5 su bardağı şeker 3 bardak suyla kaynatılır, yarım limon sıkılıp varisi sıcak, yarısı soğuk olarak tatlıya dökülür.