



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SİLİVRİ TATLISI

### MALZEME:

300 gram yoğurt  
3 adet yumurta  
2,5 su bardağı toz şeker (280 gram)  
2 su bardağı irmik (250 gram)  
1,5 su bardağı un (200 gram)  
1 adet limon kabuğu rendesi  
2 paket kabartma tozu  
1 çay bardağı sıvıyağ  
Şurubu için:  
3 su bardağı toz şeker  
4 su bardağı su  
1/4 adet limonun suyu

### YAPILIŞI:

İlk iş olarak, tatlımızın şurubunu hazırlayalım ki tatlımız pişene kadar ılık vaziyete gelsin.  
3 su bardağı toz şekeri ve 4 su bardağı suyu bir tencereye koyup, kıvama gelinceye kadar pişirelim.  
Limon suyunu ilave edip 1-2 dakika daha kaynattıktan sonra, ocaktan indirelim.  
Yumurtaları çırpıp, yoğurt ve sıvıyağını ilave edip, iyice karıştıralım.  
Toz şekeri, irmik unu, kabartma tozunu ve limon kabuğu rendesini katıp, iyice çırpalım.  
Yağladığımız fırın tepsisine döküp, 170 dereceli fırında kızarıncaya kadar pişirelim.  
Fırından çıkardıktan sonra, 5-6 dakika bekleyip, üzerine ılık şerbeti dökelim.  
Şerbetini iyice çektikten sonra, soğuk olarak servis yapalım.