



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SIYEZ UNUNDAN YOĞURT TATLISI (KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

60 gr. Şeker  
3 Adet Yumurta  
55 gr. Sıvıyağ  
95 gr. Yoğurt  
10 gr. Karbonat  
50 gr. Siyez Unu  
5 gr. Vanilya  
Şerbeti için:  
0,5 lt. Su  
0,5 kg. Şeker  
4 Damla Limon Suyu

Şeker ile yumurta çırpılır.  
Karbonat ve limon suyu ile açılır.  
Sıvıyağ, yoğurt, siyez unu ve vanilya eklenerek karıştırılır.  
Karışım bir pişirme kabına alınır.  
170 derece ısıda 35 dk. pişirilir.  
Diğer yandan su, şeker ve limon suyu kaynatılarak şerbet hazırlanır.  
Şerbet soğuduktan sonra fırından çıkan sıcak tatlının üzerine eklenir.  
Soğuyunca servis edilir.

Not: Siyez Unundan Yoğurt Tatlısı Kastamonu'da henüz yapılmaya başlanılan yöresel bir lezzettir. Bu tatlı 18 Mart 2017 Tarihinde Afyonkarahisar'da düzenlenmiş olan 1. Uluslararası Gastronomi ve Turizm Festivali çerçevesindeki Uluslararası Yemek Yarışması'nda Tatlı Kategorisinde 1.lik ödülü almaya layık bulunmuştur.

