



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU TATLISI

<https://www.aksam.com.tr>

3 yumurta
4 kaşık yoğurt
11 yemek kaşığı şeker
11 yemek kaşığı un
Kabartma tozu
Vanilya
Şerbeti için
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker

Yumurta ve şekerini köpük köpük olana kadar çırpıyoruz.

Yoğurdu ilave edip tekrar çırpalım.

Un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyip güzelce çırpalım.

Hazırladığımız malzemeyi borcamı yağlandıktan sonra dökelim ve 180 dereceye fırına verelim.

25 dakika piştikten sonra fırından alalım ve kekin üzerine 1 su bardağı su dökelim.

Yarım saat bekledikten sonra hazırladığımız şerbeti dökelim.

Not: Şerbet kaynatılmıyor, soğuk dökünüz.

