



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULU TATLI

3 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı toz şeker
2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 çay kaşığı karbonat (üzerine limon sıkılacak)
Şerbeti:
4 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su

Öncelikle şerbeti hazırlanıp bir kenara soğumaya bırakılır. Yumurta ve şeker çırpılır üzerine yoğurt ilave edilip karıştırılır. Un ilave edilip karıştırıldıktan sonra üzerine karbonat konulur, karbonatın üzerine 1 tatlı kaşığı kadar limon suyu sıkılıp hızla karıştırılıp yağlanmış tepsiye yayılır. Fırında pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz sıcakken üzerine 1 su bardağı su dökülüp üzeri kapatılır. Biraz ılıyınca şerbeti dökülüp dilimlenerek her yerinin şerbeti emmesi sağlanır.