



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜZME YOĞURT TOPLARI

Hamuru için:

3 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

300 gr. süzme yoğurt

3 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 çay kaşığı tuz

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

Üzeri için:

5-6 yemek kaşığı toz şeker

1 yemek kaşığı tarçın

Uygun bir kaptaki yumurta ve toz şekerini karıştırırım. Süzme yoğurdu ekleyelim Ardından vanilyayı ekleyerek karıştırmaya devam edelim. Kabartma tozu, tuz ve unu da ekleyip güzelce karıştırırım. Uygun bir tencereye sıvı yağı dökelim. Kızdırdığımız yağa, hazırladığımız harçtan küçük parçalar keserek atalım ve kızartalım. Derince bir kaba toz şeker ve tarçın ekleyip karıştırırım. Kızaran yoğurt toplarını içine dökelim ve etrafı kaplanana kadar karıştırırım.