



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI HAMIR TATLISI

Yarım paket margarin
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 adet yumurta
2 su bardağı su
Şerbet için:
2,5 su bardağı su
3 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı toz tarçın
Yarım limon

Şerbet kaynatılır. Ocaktan almadan hemen önce tarçın eklenir. Hamur malzemesi çırpılır. Bir fırın kabına dökülür. 175 derece fırına verilir. 35-40 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra şerbet gezdirilir. Kare keserek servise sunulur.