



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI SÜTLÜ DİLİM

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

Taban:

- 1,5 su bardağı hazır bisküvi tozu
- 1 çay bardağı erimiş tereyağı
- 1 çorba kaşığı tereyağı Üzerine
- 2,5 su bardağı krem peynir ya da süzme yoğurt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 3 adet yumurta
- 3 adet yumurta sarısı
- 1 su bardağı krema

Fırınınızı 170 derecede ısıtın. Taban malzemesini elinizle iyice yoğurun ve yuvarlak kalıbınızın tabanına döşeyin. Yoğurdu mikserle çırparken diğer malzemeleri de ekleyin. Karışımı, kalıptaki bisküvilerin üzerine döküp 35-40 dakika pişirin.

