



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÜRDÜN TATLISI

- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 125 gram mısır unu
- 1 çorba kaşığı mısıryağı
- 1 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 çorba kaşığı tozşeker
- 2 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı süt
- 1 kutu (200 ml) krema
- Yarım paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay bardağı portakal suyu
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- Bir tutam tuz
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- Yarım kutu (100 ml) krema
- 5 çorba kaşığı süt
- 1 çorba kaşığı tozşeker
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 su bardağı + 3/4 su bardağı tozşeker
- 1,5 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 paket Çikolata sos

Mısır ununu, tereyağı ve mısıryağı ile birlikte rengi değişmeyecek şekilde kavurun. Ayrı bir kaptaki mısır nişastası, tozşeker, yumurta, süt, krema, kabartma tozu, karbonat, portakal suyu ve tuzu mikserle çirpin. Kavurduğunuz mısır ununu ilave edip, tekrar mikserle 1 dakika çirpin. Dikdörtgen bir fırın tepsisini sıvıyağ ile yağlayın ve karışımı boşaltın. Spatula ile üzerini düzeltin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Şerbeti için tozşeker ve suyu kaynatın. Kaynayınca limon suyunu ekleyin ve bir taşım daha kaynatın. İlinması için bir kenara alın. Sıcak tatlının üzerine ılık şerbeti gezdirin ve soğuması için bir kenara alın. Üzeri için derin bir kaptaki süzme yoğurt, krema, süt, tozşeker ve vanilyayı mikserle çirpin. Soğumuş tatlının üzerini, hazırladığınız krema ile eşit şekilde kaplayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Yaklaşık 12 saat kadar bekletip, çikolata sos ile birlikte servis yapın.



