



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİRGÜL TATLISI

MALZEMELER

1 ay bardađı yođurt
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardađı margarin
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
250 gr. fındık tozu
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardađı su
1/2 limonun suyu
Vanilya

Malzemenin tamamını bir kaba koyup, yoğurun. Hazırladığınız hamurdan virgöl şeklinde tatlılar yapın ve fırında pişirin. Bir tencereye şekerle suyu koyup, 15 dakika kaynatın ve limon suyuyla kestirdikten sonra ateşten indirin ve vanilyayı ekleyin. Tepsi ılınınca, ılık şerbeti döküp, soğuttuktan sonra servis yapın.
