



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VİŞNELİ YOĞURT TATLIS

1 komposto kasesi yoğurt  
3 adet yumurta  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 su bardağı vişne  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı sıvıyağ  
2 su bardağı un  
Şurup için:  
2 su bardağı şeker  
3 su bardağı su  
1 limon suyu

Şurup malzemesi bir tencereye konur ve az koyulaşana kadar kaynatılır, soğumaya bırakılır. Diğer tarafta pudra şekeri ve yumurta mikserle çalkalanır. Üzerine vişne hariç diğer malzemeler katılır. En son bir kaç parçaya kesilmiş vişne katılır ve yağlanmış fırın kabına dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıp, kabarana kadar pişirilir. Sıcakken soğuk şurbet gezdirilir. Şurubu çektikten sonra kare kare kesilir.