



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURT İKRAMLI TATLI

1 Su bardağından biraz eksik toz şeker  
Yarım su bardağından biraz fazla yoğurt  
3 yumurta  
Yarım paket sade kek un  
1 limon rendesi  
Şurubu  
4 su bardağı toz şeker  
5 su bardağı su  
1 yemek kaşığı limon suyu  
Şeker + su biraz kaynatılır, ateşten inmeden limon suyu katılır.

### YAPIMI

Kenarı yüksekçe dikdörtgen payrex tepsi margarinle yağlanır, unlanır, unun fazlası silkelenir.  
3 yumurta + şeker mixerle çirpilir. Çırpıma devam ederken önce yoğurt, sonra kek un + limon rendesi ilave edilir, payrex kalıba dökülür. 5 dakika önce 175C'de ısıtılmış fırında üstü pembeleşinceye kadar pişirilir.  
Fırından çıkan tatlı bıçakla dilimlere kesilir, daha sıcakken üstüne sıcak şurup dökülür.

[ML® Yoğurt Tatlısı için tıklayın](#)