



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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](#)