



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT KREMALİ TATLI

1 yumurta
5 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
2 çorba kaşığı pudra şekeri
İçi için:
200 gram süzme yoğurt
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı vanilya
5 çorba kaşığı kıyılmış fındık

Derin bir kabin içinde un, yumurta, eritilmiş tereyağını ve pudra şekerini karıştırın. Bu karışımı yağlı kağıt konmuş fırın tepsisine yuvarlak bir şekilde döküp, kaşığı tersiyle düzgünleştirin. 200 derecede 10 dakika pişirip fırından çıkartın. Hemen yuvarlak bir kalıbın üzerine koyup şeklini aldırın. Soğuyunca iç malzemesini doldurun. İç malzemesi için; yoğurt ve şekeri karıştırıp vanilyayı da üzerine ekleyin. Bu karışımı ktır hamurların içine doldurun. Üzerine fındık serpin. Soğuk olarak servis yapıldığı için 1 saat buzdolabında bekletebilirsiniz.
