



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURT TATLISI (ADANA)

Fatma Arslantaş

1 bardak toz şeker  
2 adet yumurta  
1 bardak yoğurt  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı sıvı yağ  
2 su bardağı un  
Yarım su bardağı ceviz ya da fıstık içi  
Şerbeti İçin:  
3 su bardağı toz şeker  
3 su bardağı su  
2 damla limon suyu

1 bardak şeker, iki tane yumurta, bir bardak yoğurt, bir paket kabartma tozu, bir bardak yağ iyice çırpılır alabildiğine un eklenir yoğurulur. Elde ceviz büyüklüğünde yuvalanır yağlı tepsiye dizilir üzerine ceviz ya da fıstık oturtulur. Şerbeti bire bir ölçü ile hazırlanır. Tatlı ılık, şerbet soğuk bir şekilde dökülür üstü örtülerek şiresini çekmesi beklenir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 17.04.2023