



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

5 Yumurta
5 Kahve Fincanı Yoğurt
8 Kahve Fincanı Toz Şeker
10 Kahve Fincanı Un
3-4 Çorba Kaşığı Kaymak Yağı
1 Tatlı Kaşığı Kabartma Tozu
Şerbeti:
5 Su Bardağı Toz Şeker
5 Su Bardağı Su
Yarım Suyu

Yumurta, şeker ve yoğurt iyice karıştırılır. Kaymak yağı eritilerek karışıma ilave edilir. Kabartma tozu ve un eklenerek yağlanmış tepsiye dökülür. Orta ısıdaki fırında pişirilir.
Su, şeker ve limon suyu tencerede kaynatılarak şerbet hazırlanır ve soğutulur.
Fırından çıkan tatlının üzerine hazırlanan soğuk şerbet dökülerek, içine alması beklenilir.