



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YOĞURT TATLISI

Malzeme:

500 gr. yoğurt «3 bardak»

3 bardak un

3 bardak pudra şekeri

8 tane yumurta

Şurubu:

6 bardak toz şeker

1 küçük paket yağ

1 paket Baking powder «kabartma tozu»

6 bardak su

Yarım limon suyu (3 kaşık)

Yapılışı:

Kaymağı alınan yoğurt bir cam veya porselen kâsenin içine konur, buna yumurtaların sarıları, pudra şekeri, un, eritilmiş durumda yağ ve kabartma tozu da sırasıyla ilâve edilir ve bu ilâveler yapılırken karışım devamlı olarak da karıştırılarak hepsi iyice halledilir. Fırın tepsisinin içi hafif yağlanır ve hazırlanan karışım bu tepsiye dökülüp orta hararettteki fırında yarım saat süre ile pişirilir. Bu esnada bir tencereye şeker, su ve limon suyu konup evvelâ şeker eriyene kadar karıştırarak sonra kendi haline bırakarak orta ateş üzerinde kaynatılır. Şeker tamamen eridikten sonra şurup hazır olmuş demektir, 5 dakika daha kaynatılıp, bu sırada fırından çıkarılıp üzerine yarım fincan su serpilip 3 - 4 dakika dinlendirilen sıcak yoğurt tatlisinin üzerine şurup kanar vaziyette azar azar yedirilerek dökülür. Soğuduktan sonra servis yapılır.

[ML® Yenigün Tatlısı için tıklayın](#)