



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

Vedat Başaran

1 kg. toz şeker
160 gr. un
50 gr. tereyağı
2 adet yumurta
10 gr. karbonat
1 limon
100 gr. yoğurt

Bir kabin içine yumurtaları kırın. 100 gr. toz şeker ilave edip koyulaşınca kadar çırpın. Yoğurdu katıp iyice karıştırın. Una karbonat katıp, harmanladıktan sonra azar azar yedirerek, topaklanmamasına özen göstererek ilave edin. Fırın kabını tereyağı ile yağlayın. Karışımı içine dökün. 200 C derecede 15 dakika fırının orta kısmında pişirin. 15 dakika sonra ısıyı 150 C dereceye düşürüp 30 dakika daha pişirmeye devam edin. Kalan şeker ile suyu tencereye koyun. Çeyrek limon suyu ilave edip orta ateşte 2-3 dakika kaynatın. Yoğurt tatlısı fırından çıkar çıkmaz şurubu kaynar halde üzerine dökün. Soğuduktan sonra üzerine kaymak koyup servis yapın.