



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

1 paket kabartma tozu
3 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 paket vanilya
4 kahve fincanı un
3 kahve fincanı irmik
3 kahve fincanı şeker
1 adet portakal kabuğu rendesi
Şerbeti için:
4 su bardağı su
1 dilim limon
4 su bardağı şeker

Bir kapta yumurta, yoğurt ve şekeri çırpın. Unu eleyin. Üzerine irmik, un, vanilya, portakal kabuğu rendesi ve kabartma tozunu ilave edin ve karıştırmaya devam edin.
Tepsiyi tereyağıyla yağlayın. İçine biraz şeker serpin. Hazırladığınız karışımı tepsiye dökün. Önceden 180 derecede ısıttığınız fırında altı ve üstü kızarana kadar pişirin.
Şerbet için tencereye su ve şeker koyup kaynatın. Şeker eriyip yoğunlaşınca içine limon suyunu ekleyin. Soğumaya bırakın.
Fırından çıkardığınız tatlının üstüne iyice soğumuş olan şerbeti dökün. İstedığınız şekilde servis edip afiyetle yiyebilirsiniz.

