



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

Keki için:

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

3 su bardağı irmik

1 su bardağı eritilmiş tereyağı

2 su bardağı yoğurt

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Şerbeti için:

2 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

Yarım limonun suyu

Süslemek için:

1 paket çikolata sosu

Antepfıstığı

Yumurtaları derin bir kaseye kırıp üzerine şekeri ekleyin ve çırpmaaya başlayın.

Bir yandan çırparken bir yandan içine yoğurdu ve tereyağını ekleyin.

Üzerine irmik, vanilya ve kabartma tozunu da ilave edip iyice karıştırın.

Cam tepsiyi sıvı yağla iyice yağlayıp hamuru kalıba boşaltın.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp 5 dakika ısıttıktan sonra kalıbı fırına verin ve 40 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkardığınız tatlıyı soğuması için bir kenara alın.

Bu esnada şerbeti hazırlamak için toz şekerle suyu küçük bir tencerede karıştırın.

Tencereyi ocağa alıp arada karıştırarak kaynayana kadar pişirin.

Altını kısıp limon suyunu da ilave edin ve 5 dakika daha pişirip altını kapatın.

Sıcak şurubu soğuk tatlının üzerine gezdirip iyice soğumasını ve çekmesini bekleyin.

Ardından tatlınızı dilimleyin.

Çikolata sosunu üzerindeki tarife göre pişirip ılınmasını bekleyin.

Tatlı dilimlerini tabaklara dağıtın. Üzerine biraz sos gezdirin.

Son olarak antepfıstıklılarıyla süsleyip servis edin.



