



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım limon suyu ve rendesi
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
Şerbeti İçin:
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
Yarım limon

Geniş bir karıştırma kabını içerisine, yumurta ve şekerini alın.
Mikserle iyice çırpın.
Diğer malzemeleri de ekleyerek karıştırın.
Elde ettiğiniz karışımı, yağlanmış dikdörtgen borcama dökün.
Fırınınızı 170 dereceye ayarlayarak önceden ısıtın.
Üzerleri kızarana kadar pişirin.
Tatlı pişerken, bizde şerbetini yapalım.
Orta boy bir tencereye, belirli ölçülerde olan su ve şekerini alarak kaynatın.
Kaynadıktan sonra, bir miktar limon sıkın.
20 dakika daha kaynattıktan sonra, ocağın altını kapatın.
Soğumasını bekleyin.
Fırında pişen tatlınızı alın.
İlk sıcaklığı geçene kadar bekleyin.
Şerbeti de yavaş yavaş, her yerine eşit olacak şekilde dökün.
Şerbeti dökülen tatlınızı servis etmeden önce, bir süre buzdolabında bekletin.
Üzerine de hindistancevizi, nar ve limon ile süsleyebilirsiniz.

