



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURT TATLISI

3 yumurta  
3 Çay bardağı un  
3 çay bardağı irmik  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı yoğurt  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı limon veya portakal kabuğu rendesi  
2 su bardağı un  
Şerbeti için:  
3 su bardağı su  
3 su bardağı toz şeker  
Birkaç damla limon suyu

Suyu ve toz şekerini tencereye koyup, kaynamaya başladıktan sonra limon suyunu ekleyin. Altını kısıp, kısık ateşte yaklaşık 15 dakika kaynatın ve ocaktan alın. Yumurta ve şekerini 5 dakika çırpın. Diğer malzemeleri ekleyip, iyice çırpıttıktan sonra, yağlanmış kare fırın kabına eşit şekilde yayıp, önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Pişen kekin ilk sıcaklığı geçtikten sonra, ılık şerbeti ekleyip, şerbetini daha iyi çekmesi için üzerine tepsi kapatın. Şerbetini çektikten sonra, soğumasını bekleyin ve ardından dilimleyerek servis edin.