



YOĞURT TATLISI

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmeđ
- 1 su bardađı Őeker
- 1 su bardađı irmik
- 1,5 çay bardađı un
- 2 adet yumurta
- 1 ay kaŐığı karbonat
- 1 ay kaŐığı kabartma tozu
- 1 ay kaŐığı tarçın
- 1 orba kaŐığı hindistancevizi
- Őerbet için:
- 3 su bardađı Őeker
- 2 su bardađı su

Ekmeđi rondodan geçirerek ufalayın. Hamur kabına ufalanmıŐ ekmeği, 1 bardak Őekeri, irmiği, süzme yoğurdu, unu, yumurtayı, karbonatı ve kabartma tozunu ekleyip azar azar su ilave ederek akıcı bir hamur yapın. Derince bir borcamın içine dökün ve 180 derece ısıtılmıŐ fırında üzeri kızarana kadar piŐirin. ıkarınca bıçakla üzerini dörde bln. Őeker ve sudan Őerbet yapın. zerine döküp Őerbeti çekince tarçın ve hindistanceviziyle süsleyerek servis yapın.

