



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

5 fincan un,
5 fincan tozşeker,
5 adet yumurta,
1 paket kabartma tozu,
1 çorba kaşığı yoğurt,
yarım çay bardağı
sıvıyağ.
Şerbeti için:
3 su bardağı tozşeker,
5 su bardağı su,
yarım limon.

Yumurta, un, şeker, yoğurt, kabartma tozu ve hamuru iyice çırpın. Sıvıyağ ile yağladığınız bir fırın tepsisine alın. Isısı 160 dereceye ayarlanmış fırında, yaklaşık 25 dakika, üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada şerbetini hazırlayın. Şeker ve suyu kaynatın. Ateşten indirmeye yalan, içine bir iki damla limon sıkın. Tezgahın üzerinde soğumaya bırakın. Tatlınız sıcak, şerbetiniz ılıkken, şerbeti tatlının üzerine dökün. Ve tatlının şerbeti iyice çekmesini sağlayın. Soğutup servis yapın.

[ML® Perçem için tıklayın](#)
