



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT TATLISI

<https://www.droetker.com.tr>

Şurup:

3 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur:

1 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1,5 su bardağı irmik

4 yumurta

0,5 su bardağı toz şeker

1 su bardağı yoğurt

0,5 su bardağı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Süslemek için:

1 - 2 yemek kaşığı Hindistan cevizi rendesi

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (22x30 cm)

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın ve orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp, limon suyunu ekleyin ve 5 dakika daha kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine irmiği ilave edin ve kaşık ile iyice karıştırın.

Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 5 dakika çırpın. Üzerine yoğurt, sıvı yağ, şekerli vanilin ve un karışımını ekleyip düşük devirde 1 dakika çırpın. Hazırladığınız hamuru kalıba dökün, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından çıkarıp kare şeklinde dilimleyin ve 5 dakika bekletin. Üzerine soğuk şurubu dökün ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Üzerini Hindistan cevizi rendesi ile süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170204 • adi:Yoğurt Tatlısı • gönderen:Gül • indirme tarihi:12.04.2025 - 21:02