



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## YOĞURT TATLISI

1 kase yoğurt  
4 adet yumurta  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 çay bardağı toz şeker  
3 su bardağı un  
1 çay kaşığı karbonat  
şurup için;  
2,5 su bardağı toz şeker  
3 su bardağı su  
yarım limonun suyu

Yumurta ve şeker iyice çırpılır, üzerine yoğurt, elenmiş un, sıvıyağ ve kabartma tozu eklenir, pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır. Yağlanmış fırın kabına dökülür, 170 derece önceden ısıtılmış fırında 20 - 25 dakika pişirilir, bu arada şurup malzemesi hazırlanır, soğutulur, fırından çıkan sıcak tatlıya soğuk şerbet gezdirilir, şurubu çekince servise sunulur.

[ML® Susamlı Fındıkpare için tıklayın](#)

---