



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

2 yumurta
1 ay bardağı toz şeker
1 ay bardağı yoğurt
Yarım paket kabartma tozu
Yarım paket vanilya
Yarım limon kabuğu
3 ay bardağı un
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
6 damla limon

Bir kapta yumurtaları ve şekerini blendırdan geçirin.
Ardından içine yoğurt ve sıvıyağını da ekleyip karıştırın.
Unu ilave ettikçe karıştırmaya devam etmeyi ihmal etmeyin.
Karışımın topaklanmaması için sürekli karıştırmanız lazım.
Vanilya, kabartma tozu ve limon kabuğu rendesini de ekleyin.
Ardından bir küçük yanmaz cam tepsiye yağlı kağıt serip karışımı boşaltın.
180 derecelik fırına koyun.
Ortalama 20 dakika sonra çıkartıp kare dilimlere ayırın.
Küçük bir tencerede şerbeti hazırlayın ve üzerine sıcak sıcak dökün.
Üzerine dilerseniz Hindistancevizi dilerseniz de fındık koyabilirsiniz.
1 saat sonra ikram edin.

