



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

3 yumurta
4 orba kaşığı İim Yoğurt
1,5 ay bardaęı Őeker
2 ay bardaęı irmik
2 ay bardaęı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Őurubu için;
4 ay bardaęı Őeker
4 ay bardaęı su
1 dilim limon

Derince bir kaptta İim Yoğurt, yumurta ve Őekeri mikserle çırpın. Üzerine irmik, un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyerek ırpımayaya devam edin. Borcam tepsiyi margarinle yağladıktan sonra, karışımı tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Bir tencerede su ve Őekeri 5 dakika kaynatın. Üstüne limon sıkın ve birkaç dakika daha kaynatın. Őerbeti bir köşede soğumaya bırakın. Fırından çıkardığınız tepsinin üzerine soğuk Őerbeti dökün. Tatlının üstünü tepsiyle kapatıp Őerbeti çekmesini bekleyin.

