



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YOĞURT TATLISI

250 gr. susuz yoğurt (süzme)  
250 gr. pudra şekeri  
750 gr. toz şekeri  
300 gr. un  
3 adet yumurta  
1 kaşık tereyağı veya margarin  
1 paket kabartma tozu  
1/2 limon

- 1- Yoğurdu porselen bir kaba koyup kaşıkla ayran yapar gibi 5-10 dakika karıştırınız.
- 2- Yoğurdu, pudra şekerini, yumurtayı erimiş yağ, bakiing powder karıştırılmış unu koyup hepsini iyice karıştırınız.
- 3- Bu karışımı yağlanmış kek kalıbına veya yağlanmış bir tepsiye kaşıkla aralıklı istediğiniz şekillerde koyup orta hararetle fırında 40-50 dakika altını üstünü pembe renkte pişiriniz.
- 4- Şekeri, üzerini 1 parmak geçecek kadar suyla ateşte koyup kaynatınız.
- 5- Limon suyunu üzerine sıkıp suluca bir şurup yapınız.

[ML® Samsades için tıklayın](#)

---