



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURT TATLISI

Malzeme :

4 yumurta,  
125 gr. ince irmik,  
125 gr. pirinç unu,  
1 küçük kase yoğurt (250 gr.)  
750 gr. şeker,  
1/2 limon,  
karbonat.

Yapılışı:

- 1- 4 yumurtayı 4 kaşık şekerle bir kaba koyarak yumurta teli ile hafif ateş üzerinde ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpınız.
- 2- Yoğurdu bir kaba koyup iyice eziniz.
- 3- Çırpılmış yumurtaya yoğurdu, irmiği, pirinç ununu karbonatı koyup bir iki defa karıştırınız.
- 4- Yağlanmış, unlanmış bir kalıba bu karışımı koyup orta hararetli ateşte kabarcığa kadar pişiriniz (kek gibi).
- 5- Şekerin üzerini 3 parmak geçecek kadar suyla ateşe koyup 1-2 taşım kaynatınız.
- 6- Kaynayınca yarım limon suyu koyunuz.
- 7- Fırından çıkan tatlıyı geniş bir kaba koyup üzerine sulu şerbeti dökünüz.
- 8- Üzerine kapak kapatıp hafif ateş üzerinde şerbeti çekmesi için kaynatınız.
- 9- Şerbet koyulaşıp ve tatlı tarafından tamamen çekilince ateşten alıp soğumasını bekleyiniz.
- 10- Soğuyunca istediğiniz şekillere kesip (kare, dikdörtgen v.s.) tatlı tabaklarına koyunuz.
- 11- Üzerine arzu ederseniz kaymak veya yeşil fıstık serpip servis yapınız.

[ML® Kahriyat için tıklayın](#)