



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT TATLISI

Emine Beder

Malzemeler

3 yumurta
3 ay bardađı un
3 ay bardađı irmik
3 ay bardađı yoğurt
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardađı Őeker
2 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
hindistancevizi
1/2 su bardađı ceviz içi
Őerbeti:
4,5 Su bardađı su
4,5 Su bardađı Őeker
1/2 tatlı kaŐıđı limon suyu

Yumurtaları Őekerle birlikte, beyazlaŐıp köpürene dek çırpalım. Yođurdu, sıvı yağı ekleyip tekrar çırpalım. ElenmiŐ unu, irmiği, ceviz iini, kabartma tozunu, vanilyaları ekleyip mikserin düŐük ayarı ile karıŐtıralım. Hamuru, yağlayıp tabanına un serptiğimiz tepsiye boŐaltalım. 180°C ısılı fırında altı üstü pembeleŐene dek piŐirelim. Fırından alır almaz, üzerine önceden hazırlanıp soğuttuğumuz Őerbeti gezdirelim. Tatlıyı, snmŐ fırına sürüp 5 dk. Őerbetini emmesini sağlayın. Dilimleyip üstüne hindistancevizi serpelim. Őerbeti için, Őekeri, suyu, limon suyunu 5 dak. kaynatıp ateŐten alarak iyice soğutalım.

[ML® Yaban Gl için tıklayın](#)