



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT TATLISI

3 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 su bardağı un
2 çay kaşığı karbonat
1/2 limon
1/2 paket vanilya
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvıyağ
Şurup için:
3 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı şeker
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Şekere 2,5 su bardağı su ilave edip kaynatınız. Orta kıvamda şurup hazırlayınız.

Derin bir kâseye yumurtaları kırıp yoğurtla beraber karışacak kadar çarpınız. Un, vanilya, limon kabuğu rendesi ve limon suyunda eritilmiş karbonatı ilave edip karıştırınız.

Yağa batırılmış tatlı kaşığı ile yarım ceviz büyüklüğünde hamurlar alıp kızdırılmış yağa atınız. Tavayı hareket ettirerek kabarmasını sağlayınız.

Hafif pembe renkte kızartıp soğuk şuruba atınız. Şurubunu çekenleri servis tabağına yerleştiriniz.

[ML® Kolay Havuç Dilimi için tıklayın](#)