



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

400 g yoğurt
6 yumurta
600 g (3 1/4 su bardağı) irmik
120 g (1/2 g su bardağı) toz şeker
120 g (1 su bardağı) un
40 g (1/3 su bardağı) nişasta
Şurubu İçin:
450 g (1 4/5 su bardağı) tozşeker
750 ml (3 su bardağı) su
1/2 limon suyu
Süsleme İçin:
250 ml (1 su bardağı) krem şanti
6 adet ağaççileği ya da çilek

Önce fırınınızı 180 °C'ye getirip ısıtın.

Bu arada yoğurdu ısıya dayanıklı bir kap içinde benmari'de tutun. Yoğurt ılınca irmiği katıp, yedinir. Yumurtaları, aynı şekilde, sıcak sudaki bir kabın içinde şekerle birlikte karıştırın. Karışım ılınca kabı sıcak sudan alın. Yumurtalar iyice koyulaşmaya kadar çırpın. Bir kevgirle önce yoğurdu, sonra sırasıyla un ve nişastayı ilave edin. Fazla karıştırmadan bir tepsiye aktarın.

Fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. Bu arada bir tencerede şeker, su ve limon suyunu 4-5 dakika kaynatın. Şurup ılınca, ılık haldeki tatlıya yedinir.

Servis tabaklarına birkaç kaşık krem şanti koyun. Üzerine porsiyonlanmış yoğurt tatlılarından yerleştirin. Krem şantinin üzerine gelecek biçimde ağaççileği veya çilekleri serpiştirip, servis yapın.