



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURT TATLISI

6 ay bardađı un ya da 3 bardak un 3 bardak irmik  
1 ay bardađı margarin  
3 ay bardađı toz Őeker  
3 ay bardađı yoğurt  
3 yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1 limon kabuđu rendesi  
Őerbeti için:  
1/2 limon suyu  
5 su bardađı Őeker  
5 su bardađı su

Yumurta, Őeker, hafifçe eritilmiŐ yağ birkaç dakika çırpılır ve yoğurt ilave edilerek çırpmaya devam edilir. RendelenmiŐ limon kabuğu ve una karıŐtırılmıŐ kabartma tozu ilave edilip 1-2 kez daha karıŐtırılır ve kalın kenarlı yađlanmıŐ bir payreke dökülür. 170 derecede 45 dakika kadar piŐirilir. Diđer yanda su ve Őeker kaynatılıp limon suyu ilave edilerek Őerbet hazırlanır. Tatlı soğuyunca Őerbet sıcak olarak ilave edilir. Tam tersi de yapılabilir, Őerbet soğuk tatlı sıcak olabilir.

[ML® Selver PaŐa Tatlısı için tıklayın](#)

