



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT TATLISI

MALZEMELER

250 gr yoğurt (10 çorba kaşığı)
250 gr pudra şekeri (10 çorba kaşığı)
250 gr un (10 çorba kaşığı)
50 gr irmik
3 yumurta
1 kahve kaşığı karbonat
25 gr margarin
Şurup malzemesi :
4 su bardağı şeker
4 su bardağı un
1/4 limon

HAZIRLANIŞI

25-30 santim çapında bir tepsiyi margarinle yağladıktan sonra içine 2 çorba kaşığı un koyup tepsiyi sallıyarak unun tepsinin her yerine yapışmasını sağlayalım. Tepsiyi ters yüz edip fazla unu silkeleyelim . 25 gr margarini bir kapta eritelim, üzerine 3 yumurta kırıp unu, irmiği yoğurdu, şekeri ve karbonatı da ekleyerek çırpma teliyle dövercesine çırpalım yağladığımız tepsiye döküp önceden ısıtılmış fırında pişirelim. Kabardığı zaman içinin pişip pişmediğini anlamak için büyükçe bir kürdanı hamura batırıp çıkardığınız zaman kürdan temiz çıkmalı, hamur bulaşmışsa pişmemiş demektir. Başka bir tencereye şurubu kaynatıp sıcak tutalım. Tatlı piştiği zaman fırından çıkarıp sıcak şerbeti yavaş yavaş ilave edelim. Tatlının her tarafı şurubu emdiği zaman soğutalım. iyice soğuduktan sonra dilimleyip servis yapalım.

[ML® Gönpare için tıklayın](#)