



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

Malzemeler:

6 kahve fincanı un
1/2 kahve fincanı tereyağ
3 yumurta
3 kahve fincanı suyu süzölmüş yoğurt
4.5 kahve fincanı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu.

Şurubu:

3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu.

Hazırlanışı:

Yoğurdu karıştırın. İçine pudra şekeri, yumurta, eritilmiş yağ ve kabartma tozuyla karıştırılmış unu katın. Sonra içi yağlanmış yayvan bir kalıba dökün. 180 °C fırında 40-45 dakika pişirin. Şurup için: şeker ve suyu kaynatın. Kaynadıktan sonra limon suyunu ilave edin. Tatlı, fırından çıkınca üzerine soğumuş şurubu dökün.