



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

Buğday nişastası 6 çorba kaşığı
İrmik 1 su bardağı
Un 1 su bardağı
Toz şeker 4,5 su bardağı
Yoğurt 2 su bardağı
Yumurta 6 adet
Kabartma tozu 1 paket
Sıvıyağ 2 kahve fincanı
Su 6 su bardağı
Limon suyu 1 adet

Yumurtaları 1 su bardağı şeker ilave ederek mikserle çirpin. İrmik ve yoğurdu ayrı bir kasede iyice karıştırdıktan sonra yumurtalı karışıma ilave edin. Köpük köpük oluncaya kadar çirpin.Un, nişasta, sıvıyağ ve kabartma tozunu da ekleyip topaksız bir karışım elde edinceye kadar karıştırın.Yağlanmış orta boy bir Borcam fırın tepsisine hazırladığınız karışımı dökün. Önceden 175 dereceye ayarlanmış fırına vererek 20-25 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirin.Su, limon suyu ve 3,5 su bardağı şekeri bir tencereye koyup kaynatarak şurubu hazırlayın. Sıcak şurubu tatlının üzerine gezdirerek dökün. Soğuyunca dilimleyip üzerine hindistancevizi serpererek servis yapabilirsiniz.

