



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT TATLISI

Malzemesi:

Yarım kilo yoğurt

1 bardak pudra şekeri

6 tane yumurta

2 çorba kaşığı tereyağı veya kahvaltılık margarin

3 bardak un

1 kahve kaşığı karbonat

3 bardak toz şeker

4 bardak su.

Bir kabin içerisinde yoğurt konulur, bir talle birkaç dakika çırpılır. Yumurta kırılır, pudra şekeri ilave edilir. Yağı, unu konulur. Biraz çırpılır. Karbonat konularak bir dakika kadar tekrar çırpılır. Bir tepsinin içi yağlanır, yapılan harcı boşaltılır. Orta kızgın fırında 45 dakika pişirilir. Evvelden hazırladığımız sıcak şeker şurubunu yoğurt tatlısı fırından çıkar çıkmaz, bir kepçe ile her tarafına eşit şekilde dökülür, soğumaya bırakılır. Arzu edilen şekilde kesilip tabaklarda servis edilir.
