



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURT TATLISI

3 adet yumurta  
1 ay bardađı toz Őeker  
3 ay bardađı yoğurt  
50 gr Bizim Margarin  
3 ay bardađı Bizim Mutfak Un  
3 ay bardađı irmik  
2 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu  
1 paket Bizim Mutfak Vanilya  
Hindistancevizi  
Őerbeti için :  
4 su bardađı toz Őeker  
4 su bardađı su  
Yarım limon

Őerbet için Őeker ve suyu kaynatın. Kıvamı koyulaŐmaya baŐlayınca yarım limonun suyunu ilave edip ocaktan alın, soğumaya bırakın. Yumurtaları ve tozŐekeri beyazlaŐana kadar çırpın. Yoğurt ve eritilmiŐ margarinini ilave ederek ırpımaya devam edin. Krema kıvamına gelince irmik, elenmiŐ un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip tahta bir kaŐıkla karıŐtırın. Margarin ile yağlayıp unladiğınız tepsiye hamuru dökün. 180 dereceye ayarlı fırında 45 dakika kadar piŐirin. Fırından çıkardıktan birkaç dakika sonra üzerine Őerbeti gezdirerek dökün. İsteğe göre hindistancevizi ile süsleyerek servis yapın.