



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT TATLISI

4 adet yumurta
3 su bardağı Bizim Mutfak Un
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
Süslemek için :
kaymak
ceviz
Şerbeti için :
5 su bardağı su
5 su bardağı toz şeker
Yarım limon suyu

Yumurtaları ve tozşekeri bir kaptaki iyice çırpın. Diğer tarafta un ve kabartma tozunu karıştırın. Una yoğurdu ekleyip yumurtalı karışıma katın. Hafifçe karıştırın ve yağlanmış bir fırın kabına döküp önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirin. Diğer tarafta şerbet için suyu ve tozşekeri sürekli karıştırarak birlikte kaynatın. Limon suyunu ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Şerbeti ocaktan alıp fırından çıkan tatlının üzerine dökün ve soğumasını bekleyin. Arasına kaymak ve ceviz koyarak servis yapın.