



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT TATLISI

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
2 su bardağı Bizim Mutfak Un
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
Şerbeti için :
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şekeri ve yumurtaları bir kaba alıp beyazlaşınca kadar mikserle çirpin. Un ile kabartma tozunu eleyerek bir kaba alın. Yoğurt, un ve kabartma tozunu yumurta karışımına ekleyip topak kalmayana dek karıştırın. Tatlının hamurunu yağlanmış fırın kabına yayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında altın rengi alana kadar pişirin. Tatlı pişerken şerbet için su ile tozşekeri bir tencereye alıp kaynatın. Kaynamaya başlayınca içine limon suyunu ilave edip bir taşım daha kaynatın. Şerbeti soğutun. Fırından çıkardığınız tatlının üzerine şerbeti döktükten sonra çekmesini bekleyin. Dilimleyerek servis yapın.