



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YOĞURT TATLISI

### Malzemeler:

3 kahve fincanı koyu yoğurt

3 yumurta

4.5 kahve fincanı şeker

6 kahve fincanı un

1 paket kabartma tozu

1/2 kahve fincanı erimiş tereyağ

Şerbet için:

3 su bardağı şeker

3.5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

### Yapılışı:

Yoğurt, şeker ve yumurtalar yavaş yavaş çırpılır. Erimiş yağ ve un ilave edilerek karıştırmaya devam edilir.

Kabartma tozu eklenir. İyi yağlanmış tepsiye 2 parmak eninde dökülüp 170° de pişirilir. Pembeleşince kaynayan şurup sıcak hamura azar azar ilave edilir. Söndürülmüş ve kapağı aralık bırakılmış olan firma tekrar konarak dinlenmeye bırakılır. 5 dakika sonra çıkarılır.

---