



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURT TATLISI

1 su bardağı toz şeker  
5 yumurta  
1 su bardağı un  
1 su bardağı irmik  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 fincan badem  
1 çay kaşığı karbonat  
1 su bardağı yoğurt  
1 çay kaşığı limon suyu  
Şerbeti için:  
3 su bardağı şeker  
2 su bardağı su  
1 çorba kaşığı limon suyu

Şeker ve yumurta 5 dakika vurulur. Un, irmik, karbonatla beraber elenerek eklenir, limon suyu, yoğurt, erimiş tereyağı konur, karıştırılır. Yağlanmış tepsiye hamur 3 parmak kalınlığında yayılır, orta ısıdaki fırında pişirilir. Şeker, su ve limon suyu ile şurup yapılır, üzerine dökülür. Kabukları soyulmuş bademler ile süslenir.

Not: Şurup soğuk olsa, tatlı sıcak olur.