



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURT TATLISI

3 adet yumurta  
1 çay bardağı şeker  
3 çay bardağı yoğurt  
50 gram eritilmiş margarin  
3 çay bardağı un  
3 çay bardağı irmik  
2 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Şerbeti için:  
4 su bardağı şeker  
4,5 su bardağı su  
yarım limon

Geniş bir kaba yumurtayı iyice çırpın. Yoğurdu, ayçiçek yağını ve eritilmiş margarini ekleyip karıştırmaya devam edin. Bir kaç dakika sonra şekeri ekleyin. Kabartma tozu ve unu azar azar karıştırarak ilave edin. Sonra cevizi ekleyin. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparın. Elinizde yuvarlayarak, şekil verin. Hafifçe yassılaştırdıktan sonra çok az yağ sürülmüş tepsiye dizin. Yumurtanın sarısını fırça yardımıyla hamurların üzerine sürün. Üzerine derince 2 tane çizik yapın. Önceden ısıtılmış orta ısı fırında pişirin. Şerbeti için şekeri, suyu ve yarım limonu kaynatın. Kıvama gelen şerbeti ateşin üzerinden alarak soğutun. Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti dökün, servis yapın.



Fotoğraf "oluş" tarafından gönderildi. 12.08.2018