



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

400 gram yoğurt
3 + 1/4 su bardağı irmik
Yarım su bardağı tozşeker
6 adet yumurta
1 su bardağı un
1/3 su bardağı nişasta
Şerbet için:
1 su bardağı + 1 su bardağından iki parmak eksik tozşeker
3 su bardağı su
Yarım limonun suyu
Süslemek için:
1 su bardağı krem şanti
6 adet çilek (veya uygun bir mevsim meyvesi)

Önce fırınınızı 180 dereceye getirip, ısıtın. Bu arada yoğurdu ısıya dayanıklı bir kap içinde benmari usulü eritin. Yoğurt ılınca irmiği katıp, yedin. Yumurtaları, aynı şekilde sıcak sudaki bir kabın içinde şekerle birlikte karıştırın. Karışım ılınca kabı sıcak sudan alın. Yumurtalar iyice koyulaşınca kadar çırpın. Bir kevgirle önce yoğurdu, sonra sırasıyla un ve nişastayı ilave edin. Fazla karıştırmadan bir tepsiye aktarın. Fırında yaklaşık 40 dakika pişirin.

Bu arada bir tencerede şeker, su ve limon suyunu 4-5 dakika kaynatın. Şerbet ılınca, ılık haldeki tatlıya yedin. Servis tabaklarına birkaç kaşık krem şantiyi koyun. Üzerine biçimli şekilde kesilmiş yoğurt tatlılarını yerleştirin. Krem şantinin üzerine gelecek biçimde çilekleri serpiştirip, servis yapın.