



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

Malzemeler (6 kişilik):

3 adet yumurta
1 çay bardağı tozşeker
3 çay bardağı yoğurt
50 gr eritilmiş margarin
3 çay bardağı un
3 çay bardağı irmik
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
hindistancevizi
şerbet için:
4 su bardağı toz şeker
4,5 su bardağı su
yarım limon

Yapılışı

Şerbet için şeker, su ve limonu kaynatın. kıvamına gelince şerbetin içinden limonu çıkarın. şerbeti soğutun. yumurtaları çırpma kabına alıp, şeker ile birlikte beyazlaşana kadar çırpın. yoğurdu ve margarini ekleyip karıştırın. un, irmik, kabartma tozları ve vanilyayı ekleyip düşük hızda iyice karıştırın. yağlanmış ve çok az şeker serpilmiş dikdörtgen bir borcama hamuru boşaltın. önceden ısıtılmış 200C fırında her tarafı iyice kızarana kadar pişirin. (son birkaç dakika 150C'de pişirebilirsiniz.) fırından çıkarıp üzerine şerbetini dökün. şerbeti çekene kadar bekleyip hindistancevizi ile süsleyin.