



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YOĞURT TATLISI

MALZEMELER:

4 yumurta
2 ay bardağı yoğurt
1,5 çay bardağı irmik
5 ay bardağı un
1 ay bardağı şeker
2 paket vanilya
2 paket kabartma tozu
ŞERBET İÇİN:
4,5 su bardağı şeker
4,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

HAZIRLANIŞI:

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaştırıp köpürene kadar ırparız. Yoğurdu ekleyip tekrar çırpalım. Elenmiş unu, irmiği, kabartma tozunu, vanilyayı ekleyip mikserin düşük ayarı ile karıştıralım. Hamuru margarinle yağlanmış tepsinin tabanına un serpiştirip boşaltalım. 180 derece ısılı fırında altı üstü pembeleşene kadar pişirelim. Fırından alır almaz üzerine önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbeti gezdirelim. Tatlıyı sönmüş fırında 5 dk. Bekletip şerbetini emmesini sağlayalım istenilen şekilde süsleyip servis edebiliriz.
