



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURT TATLISI

3 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı yoğurt  
4 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
Yarım limonun rendelenmiş kabuğu  
1 su bardağı sıcak su  
Şerbet için:  
4 su bardağı su  
4 su bardağı tozşeker  
Birkaç damla limon suyu

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bunun için su ve tozşekeri kaynatıp, limon suyunu ilave edin. Soğumaya bırakın. Ayrı bir yerde, yumurta ve şekeri çırpın. Yoğurdu ekleyip, çırpıma devam edin. Un ve kabartma tozunu katın. Rendelenmiş limon kabuğunu katın. Orta boy bir fırın kabına döktüğünüz hamuru, 170 derece fırında üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirin. Fırını kapatın. Kekin üzerine 1 su bardağı sıcak suyu döküp fırında 10 dakika daha tutun. Daha önce hazırladığınız soğuk şerbeti, fırından aldığınız sıcak tatlının üzerine gezdirin. Şerbetini çeken tatlıyı, dilimleyerek servis yapın.