



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## YOĞURT TATLISI

Necip Usta

450 gr. net akşamdan bir beze veya tülbente koyulup bir yere asılarak süzdürülmüş yoğurt.

8 bütün yumurta

İçinin harcı:

750 gr. irmik

150 gr. toz şeker

150 gr. un

50 gr. nişasta

2 kahve kaşığı karbonat

Şurubu:

1 kg. şeker

600 gr. su

az limon tuzu

25 cm çapında bir tepsinin içini tamamen yağlayınız. Şurup malzemesini beraberce 2 dakika kaynatarak soğumaya bırakınız.

Yoğurdu bir sıcak suyun içine oturtup hafif hafif karıştırarak ılıtınız. İrmigi ilâve edip karıştırarak yediriniz.

Yumurta 150 gram şeker ilâve ederek yumurta vurma kabında yumurta vurma teli ile bir sıcak suyun içinde hafif karıştırarak ıslatınız.

Sudan çıkardıktan sonra devamlı telle vurarak iyice köpürtünüz. Öyle ki teli havaya kaldırdığınızda telden düşen yumurtalar tenceredeki yumurtanın üzerinde kurdela gibi dağılmadan kalsın.

Sonra teli çıkarıp bir kevgirle dikkatlice karıştırarak evvelâ yoğurdu, sonra unla nişastayı ilâve edip fazla karıştırmadan iyice yedirip tepsiye boşaltarak fırına sürüp; pişiriniz.

Fırından çıkar çıkmaz üzerine müsavi şekilde 1/2 bardak kaynar su serpip üzerini kapatarak 3-4 dakika bekletiniz.

Sonra şurubunu döküp yarım saat sonra arzu ettiğiniz gibi dilim dilim kesip servis ediniz.