



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT TATLISI

500 gr. yoğurt
250 gr. pirinç unu
250 gr. ince irmik
5 gr. karbonat
7 adet yumurta
1 kg. şeker
Yarım limon

250 gram şekerle yumurta tencerede yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpılır, ezilmiş 500 gram yoğurt, irmik, pirinçunu, karbonat ilâve edilir. Karıştırılarak yağlanmış bir tepsiye iki parmak kalınlığında dökülür. Hemen fırına atılır. Hafif fırında bir saat kadar pişirilir. Fırından çıkınca 1,5 litre su ile hazırlanmış şurup üzerine dökülür. Hafif ateşte pişirilir. Soğuyunca kare veya baklavalara kesilerek servis tabağına alınır.