



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURT TATLISI

Elif Korkmazel

1,5 SU BARDAĞI YOĞURT  
1 SU BARDAĞI PUDRA ŞEKERİ  
2,5 SU BARDAĞI UN  
2 ÇORBA KAŞIĞI ERİTİLMİŞ TEREĞAĞI  
3 ADET YUMURTA  
1 TATLI KAŞIĞI KARBONAT  
ŞERBETİ İÇİN. 3 SU BARDAĞI ŞEKER  
4 SU BARDAĞI SU YARIM LİMÖN SUYU

Yumurtaları çırpın içine yoğurt, pudra şekeri, un, eritilmiş tereyağı, karbonat ekleyip çırpın. Yağlanmış tepsiye dökün. 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirip çıkartıp. Sıcak şerbeti üzerine dökün. Şerbeti için şeker, su kaynatın üzerine limon suyu ilave edin. Bir taşım kaynatıp tatlının üzerine dökün sonra şerbeti çekince dilimleyin servis yapın.