



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT TATLISI

2 kahve fincanı eritilmiş margarin
2 su bardağı yoğurt
1 su bardağı tozşeker
6 yumurta
1 su bardağı irmik
1 su bardağı un
6 çorba kaşığı buğday nişastası
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı hindistancevizi
Şurubu için:
3.5 su bardağı tozşeker
6 su bardağı su
1 limon

Tozşeker ve yumurtaları derin bir kasede mikserle çırpın, irmik ve yoğurdu ayrı bir kasede iyice karıştırıp yumurtalı karışıma ekleyin. Köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Eritilmiş margarin, un, nişasta ve kabartma tozunu ilave edip topaksız bir karışım elde edinceye kadar çırpın.

Hazırladığınız karışımı yağlanmış orta boy bir fırın tepsisine dökün. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırına verin. Üzeri kızarıncaya kadar 20-25 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp ılıncaya kadar bekletin.

Şurubu hazırlamak için; su ve tozşekeri tencerede kaynatın. Şurup kıvamına gelince 1 limonun suyunu ekleyip ateşten alın. Sıcak şurubu ılık tatlının üzerine gezdirerek dökün. Şurubunu çekip soğuduktan sonra dilimleyip servis tabaklarına alın. Üzerine hindistancevizi serpererek servis yapın. Dilerseniz taze kaymak eşliğinde servis yapabilirsiniz.
