



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURT TATLISI

Ayşe Tüter

250 gr. yoğurt  
3 yumurta  
250 gr şeker  
1 paket kabartma tozu  
1 limon suyu  
1 su bardağı dövülmüş fındık  
250 gr. un  
ŞURUBU:  
1 su bardağı su  
3 su bardağı şeker  
1 limon suyu

Yumurta ile şekerini, mikser veya çırpma teli kullanmadan elle 15 dk. iyice çırpın. Yoğurt, un, kakao, fındık, kabartma tozu ve limon suyu ilavesi ile iyice karıştırın. Pürüzsüz bir hale gelince margarinle yağlanmış tepsiye dökün. 180 derece önceden ısıtılmış kızgın fırında pişirin. Üzerine soğuk şerbet dökün ve arzuunuza göre süsleyin.

ŞERBETİ: Şekerli suyu 15 dk. kısık ateşte kaynatın. Limon suyu ilave edip soğutun.