



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT TATLISI

4 yumurta
1,5 su bardağı yoğurt
4,5 su bardağı şeker (1 bardağı hamura, 3,5 bardağı şuruba)
1 su bardağı un
1 su bardağı + 2 çorba kaşığı irmik
125 gr. katı yağ
yarım limon suyu
1 paket kabartma tozu

3,5 bardak şeker ve 3,5 bardak su kaynatılarak şurup haline getirilir. Yumurta ve şeker iyice çırpılarak, limon kabuğu rendesi, yoğurt, un, irmik, erimiş yağ ilave edilerek tekrar karıştırılır. En son olarak kabartma tozunu da ilave ederek hafifçe karıştırılarak, hamuru yağlanmış tepsiye döküp üzerini düzeltin. Orta hararetili fırında 40 dakika pişirin. Fırından çıkar çıkmaz üzerine şurubu dökerek üzerine kapak kapatın hafif ateşte suyunu çektiniz. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapınız.

[ML® Yoğurt Tatlısı için tıklayın](#)

