



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURT TATLISI

3 yumurta  
3 çorba kaşığı yoğurt  
3 kahve fincanı şeker  
3 kahve fincanı irmik  
1 vanilya  
4 kahve fincanı un

Derince bir kaptaki yumurta, yoğurt ve şekerini el çırpıcısı veya mikser ile çırpın, üzerine irmik, un, vanilya ve kabartma tozunu ilave ederek çırpıma devam edin. Kare borcam tepsiyi margarinle yağladıktan sonra, karışımı tepsiye dökün. Önceden ısıttığınız fırında 180 derecede altı üstü kızarana kadar pişirin. Üzerine soğuk şurup dökün. Tatlının üzerine bir tepsi kapatılarak şurubu çekmesini bekleyin. Servis yaparken üzerine tercihe göre hindistancevizi serpin.