YOĞURT TATLISI

6 yumurta
480 gr (2 su bardağı) şeker
500 gr yoğurt (kaymağı alınmış)
480 gr (4 su bardağı) + 1 çorba kaşığı un (elenmiş)
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tereyağı
Şurubu:
1 litre (5 su bardağı) su
1 kg (4 su bardağından biraz fazla) şeker
1/2 limonun suyu
Süslemesi:
200 gr kaymak

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (170 C) getirip, ısıtınız.
Yumurtaları bir yumurta teliyle iyice çırpınız. Şekeri ekleyip, karışımı iyice koyulaşana kadar çırpmaya devam ederek, şekeri yumurtalara yediriniz. Sırasıyla yoğurdu, unu ve karbonatı ekleyip, bir delikli kaşıkla bir iki kez karıştırdıktan sonra, bir kenara bırakınız.
25-30 sm çapında bir tepsiyi 1 tatlı kaşığı tereyağla yağlayıp, kalan 1 çorba kaşığı unla unladıktan sonra, hazırladığınız harcı tepsiye döküp, fırına sürerek 40-50 dakika pişiriniz.
Bu arada suyu, şekeri ve limon suyunu orta boy bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtunuz. Karışımı 15-20 dakika, şeker eriyene kadar sürekli karıştırarak kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, şurubu bir kenarda ılınmaya bırakınız.
Harç pişince tepsiyi fırından alıp, sıcakken üstüne ılık şurubu dökünüz. Tepsiyi bir kenara kaldırıp 45 dakika, tatlı şurubu emene kadar dinlendiriniz.
Tatlıyı 6-8 parçaya kesip, bir servis tabağına çıkarınız. Üstlerine birer parça kaymak koyup, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70877 • adı:YOĞURT TATLISI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:41