



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT TATLISI

1 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1.5 su bardağı ince irmeik
Yarım su bardağı un
1 adet yumurta
Yarım çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı toz tarçın
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su

Yoğurtla şekerini bir kabın içinde çırparak yedirin. Yumurtayı da ilave edip karıştırın. Tel çırpma aleti ile yeterli olur ama isterseniz mikser kullanın. Geriye kalan diğer malzemeleri ilave edip karıştırın. (Un, tarçın ve karbonatı birlikte içine eleyerek ilave edin) Yağlanmış borcam kabına ya da aynı büyüklükteki bir tepsiye dökün. Arzuya göre üstüne badem döşeyin. Bunun için bir çay bardağından az bademi az kaynar suda 1-2 dakika kaynatın. Kabukları hemen soyulacaktır. Bıçakla ortasını bulup ikiye ayırın. Piştikten sonra keseceğiniz şekle göre göz kararı aralıklı olarak hamura döşeyin. 160 dereceli orta ısıda fırında üstü kızarana kadar pişirin. Şeker ve suyu kaynatıp orta sıcaklıkta olmak üzere fırından çıkan tatlının üzerine gezdirin. Soğuyunca dikdörtgen veya baklava dilimleri şeklinde kesin. Badem döşememişseniz hindistancevizi serpebilirsiniz.
