



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT TATLISI

Tuğrul Şavkar

400 gr. yoğurt
600 gr. irmik
6 adet yumurta
125 gr. tozşeker
125 gr. un (1 su bardağı)
40 gr. buğday nişastası
Şurubu için:
450 gr. tozşeker
750 ml. su (3 su bardağı)
1/2 adet limonun suyu

Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Yoğurdu ısıtacağınız benmariyi hazırlamak için önce iç içe oturabilecek iki tencere seçin. Büyük olan tencereyi V^{*}üne kadar su ile doldurun. Ateşe oturtup bir taşım kaynatın ve ateşi kısın. Diğer tencereyi veya kabı ateşteki tencerenin üzerine oturtarak yoğurdu içine koyun. Yoğurdu karıştırarak alttaki tencerede kaynayan suyun buharında ılındırın.

Yoğurt ılınınca benmarininizin üst tenceresini (yoğurtlu olanı) ateşten alıp, içine irmiği katın ve yoğurda yedirin. Ateşteki tencerenin üzerine temiz bir kap oturtun. İçine yumurtaları ve şekeri koyun. Yumurtaları iyice koyu bir kıvam alıncaya kadar çırpın. 3- Koyulaşmış yumurtalara önce yoğurt-irmik karışımını, sonra unu ve nişastayı ekleyerek yedirin. Fazla karıştırmadan, yağlanmış bir fırın tepsisine boşaltın. Sıcak fırına sürerek yaklaşık 40 dakika pişirin.

Bu arada şurubunu hazırlamak için, bir tencerede şekeri su ve limon suyu ile birlikte bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp 4-5 dakika daha kaynattıktan sonra şurubu ateşten alarak ılınmaya bırakın. Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine ılık şurubu dökerek soğuyuncaya kadar tepsisinde dinlendirin. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.