



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

1 tatlı kaşığı limon suyu
3 çorba kaşığı yoğurt
4 bardak su
4 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
2 yumurta
500 gr toz şeker
1 Paket Sana Hamurışı

Tencereye yağ konulur hafifce eridikten sonra yoğurt konulur yumurta akı ve karbonat ilave edilir ateşe oturtulur ve karıştırılır sonra unu da ilave edip kek kıvamına getirin sonra yağlanmış tepsiye döküp yayın önceden ısıtılmış fırında alt üst pembeleşinceye kadar pişirin ayrı bi tencerede surubunu hazırlayın şekeri suyu ve limon suyunu koyun 5 dakika kaynadıktan sonra soğumaya bırakın tepsiyi fırından aldıktan sonra sıcakken surup da soğukken üzerine dökün surubu çektiikten sonra servis yapın.