



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT TATLISI

250 Gr Sana Hamurışı
4 Bardak irmik
4 Adet yumurta
3 Bardak su
5 Bardak toz şeker
4 Bardak un
4 Yemek Kaşığı şeker
2 Yemek Kaşığı limon suyu
1 Tatlı Kaşığı karbonat
250 gr yoğurt

Şerbet malzemelerini tencerede kaynatın. Kaynadıktan sonra 2-3 dk. sonra ocaktan alın. Yumurtaları çırpma kabına alıp şeker ile beyazlasıncaya kadar çırpın. Yoğurdu unu irmigi karbonatı ekleyerek çırpın. Hazırladığınız yoğurtlu karışıma çırtığınız yumurtaları karıştırın. Tatlı pişireceğiniz kalıbı yağlayıp unlayın. Hamuru tepsiye yayın. 165 derece önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkan tatlıya şerbeti dökün. Şerbetini çekip 1-2 saat dinlendikten sonra servis yapın.