



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT TATLISI

4 yumurta
1,5 su bardağı yoğurt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı un
1 su bardağı ve + 2 çorba kaşığı ilave irmik
65 gr sana klasik
1 kahve kaşığı kabartma tozu
1/4 limon suyu ve rendelenmiş kabuğu
Hindistancevizi
Şurubu:
3,5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1/4 limon suyu

Şerbeti için: 3,5 bardak şeker 3,5 bardak su ile kaynatılır. Köpüğü alınıp 1/4 limon suyu konur. Yumurta sarıları, 1 bardak şeker, yoğurt, limon kabuğu rendesi, limon suyu, elenmiş un, irmik, erimiş sana klasik, kabartma tozu bir kasede karıştırılır. Yumurta akları bakır bir tencerede çarpılarak kar haline getirilir. Her ikisi birbirine karıştırılır. Yağlanmış tepsiye boşaltılıp orta hararetili (170-180 derecede) fırında 40- 50 dakika pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz şurup dökülüp kapak kapatılır. Hafif ateşte çevirerek şurup çektilir. Hindistan cevizi ile süslenip servis yapılır.