



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT TATLISI

İlkay Öztürk

4 Adet Yumurta
2 Çay Bardağı Şeker
2 Çay Bardağı Yoğurt
1.5 Çay Bardağı İrmik
5 Çay Bardağı Un
2 Paket Vanilya
2 Paket Kabartma Tozu
4.5 Su Bardağı Su

Yumurtaları şekerle birlikte köpürene kadar çırpalım. Başka bir kaptay yoğurtla irmiği karıştıralım ve bu karışımı yumurtalı karışıma ekleyip çırpalım. Ardından unu, kabartma tozunu, vanilyayı katalım ve karıştıralım. Yağlanmış tepsiye döküp önceden 180 derecede ısıtılmış fırında pişirelim. Tatlımız pişerken şerbeti hazırlayalım. Bunun için suyla şekeri bir tencerede 10-15 dakika kaynatalım. Pişmiş sıcak tatlının üzerine, yine sıcak olan şerbeti dökelim. Tatlının şerbeti çekmesini bekleyelim. Soğuduktan sonra dilersek krem şantiyle ve meyvelerle servis edebiliriz.