



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

- 1 fincan Sana Hamurışı
- 1 Yemek Kaşığı limon suyu
- 3,5 Bardak su
- 3 Bardak toz şeker
- 250 gr yoğurt
- 3 Adet yumurta
- 6 Kahve Fincanı un
- 4 Kahve Fincanı pudra şekeri
- 1 Kahve Kaşığı karbonat

Yoğurdu bir kaba koyun. Buna üç yumurta sarısını, pudra şekerini, unu, hafif eritilmiş margarini, karbonatı karıştırmak suretiyle ilave edin. Yağı fırın tepsisine dökerek orta ısı fırında yarım saat pişirin. Tencereye şekerli suyu koyun, buna limon suyunu ilave edin. Orta ısı ateşte kaynatın. Sıcak hamurun üzerine sıcak olarak tatlıyı dökün. Soğuduktan sonra servis yapın.