



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

1 ufak kavanoz yoğurt
2 yumurta
2 çorba kaşığı zeytinyağı
İrmik
Toz şeker
Un
Yarım limon

Kavanozun üç parmağı toz şeker, üç parmağa yakın irmik, üzeri silme un, yoğurt ve yumurta çirpılacak. İçine yarım limon, iki çorba kaşığı zeytinyağı karıştırılıp, tepsiyi yağladıktan sonra malzemeyi tepsiye döküp kızgın fırına atılacak. Az miktar karbonat, malzeme iyice karıştırıldıktan sonra ilave edilecek. Kızarıncaya fırından çıkarılacak. Tatlısı dökülecek. Tatlısı sıcak, hamuru soğuk olacak.