



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

2 su bardağı Sütüş Kaymaksız Yoğurt
2 adet yumurta
2 su bardağı tozşeker
2 su bardağı un
2 su bardağı irmik
1 paket kabartma tozu
2 tatlı kaşığı hindistan cevizi
Şerbeti için:
1 litre Sütüş Süt
4,5 su bardağı tozşeker

Şerbeti hazırlamak için tozşeker ve Sütüş Sütü tencerede 10 dakika ısıtın. Bu sırada derin bir karıştırma kabına yumurtaları kırın. Üzerlerine Sütüş Kaymaksız Yoğurt'u ilave edip mikser yardımıyla karıştırın. Karıştırmaya devam ederken tozşeker, irmik, un, kabartma tozu ve hindistan cevizlerini ilave edin. Bütün malzemeler harmanlanana kadar karıştırın. Fırın kabına fırça yardımıyla biraz yağ sürün. Hazırladığınız karışımı fırın kabına aktarıp kaşık yardımıyla yayın. Fırını 170 dereceye ısıtın. Isınınca hazırladığınız tatlıyı fırına alıp 35-40 dakika pişirin. Fırından çıkar çıkmaz suya batırılmış bir bıçak yardımıyla dilimleyin. Üzerine hazırladığınız şerbeti kaşık yardımıyla döküp yarım saat kadar dinlendirin. Dinlendirdiğiniz tatlınız servise hazırdır.