



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

Hamuru için:

400 g yoğurt

600 g (3 ¼ su bardağı) irmik

6 adet yumurta

125 g (½ su bardağı) toz şeker

125 g (1 su bardağı) un

40 g (2 tepeleme çorba kaşığı) buğday nişastası

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

1 paket vanilya

Şurubu için:

450 g (1 4/5 su bardağı) toz şeker 750 ml (3 su bardağı) su ½ adet limon suyu

Fırın 180° C'de ısıtılır.

Yoğurdu ısıtmak için benmari kabı ya da iç içe iki tencere kullanılacaksa büyük tencerenin ¼ ü su ile doldurulur.

Ateşe oturtularak 1 taşım kaynatıldıktan sonra ateş kısılır.

Diğer küçük kabı büyük tencerenin içine yerleştirdikten sonra yoğurt koyulur.

Yoğurt karıştırılarak ılıması sağlanır.

Yoğurt ılıdıktan sonra üstteki yoğurt kabı ateşten alınarak içine irmik yedirilir.

Ateşteki tencerenin üzerine temiz bir kap daha yerleştirilerek yumurta ve şeker koyu kıvama gelene kadar çırpılır.

Çırpılmış yumurtaya önce irmik yoğurt karışımı sonra da un ve nişasta eklenir.

Fazla karıştırmadan yağlanmış fırın tepsisine boşaltılır.

Sıcak fırında 40 dakika pişirilir.

Bu arada şeker, su ve limon suyu bir taşım kaynatıldıktan sonra altı kısılır.

4-5 dakika daha kaynatıldıktan sonra ateşten alınarak ılımaya bırakılır.

Fırından çıkan tatlının üzerine ılık şurup dökülerek soğuyuncaya kadar tepside dinlendirilir.

Üzeri hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenir.

Dilimlenerek servis yapılır.