



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT TATLISI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Hamuru için:

75 g ince irmik

75 g toz şeker

115 g yoğurt

115 g un

7 g kabartma tozu

3 adet yumurta

5 g krema

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

1 paket vanilya

Şurubu için:

500 g şeker

500 ml su

½ limon suyu

Şeker, su ve limon suyu kaynatılarak koyu kıvamlı bir şurup hazırlanır ve soğumaya bırakılır.

Fırın 180° C'de ısıtılır.

Yumurta ve toz şeker iyice çırpılarak yoğurt eklenir.

Un, irmik, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi ve vanilya ile iyice karışması sağlanır. Yağlanmış ve unlanmış tepsiye dökülerek sıcak fırına sürülür.

20-25 dakika pişirilerek fırından alınır.

Fırından çıkan tatlının üzerine 2-3 dakika sonra soğuk şurup dökülerek 20 dakika daha dinlendirilir.

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

Dilimleyip süsledikten sonra servis yapılır.