



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YOĞURT TATLISI

Bir tencereye 250 gram kadar yoğurt, 1 limon suyunu ve kabuğunu koyup 250 gram kadar tozşekerle çırpın. 5 yumurta kıp, tekrar çırpın. 250 gram un, 50 gram kadar irmik katıp suluca bir hamur yapın. Yağlanmış bir tepsiye dökün, fırına verin. Fırından çıkınca üzerine bir bardak ılık su serpin. Üzerini kapatıp bir saat bekletin. Sonra soğumuş tatlının üzerine, 750 gram kadar şeker, 2 bardak su, 1 limon suyunu, kaynatmak suretiyle hazırlamış olduğunuz şerbeti dökün.

[ML® Örne Tatlı için tıklayın](#)
