



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURTLU GÖKKUŞAĞI TATLISI

- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı şeker
- 3 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı eritilmiş tereyağı
- 3 çay bardağı irmik
- 3 çay bardağı un
- 2 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı süt
- 1 paket kremsanti
- 3,5 su bardağı su
- 3,5 su bardağı toz şeker
- 1 dilim limon

Şerbeti için su, limon ve şekerini kaynatıp soğutun.

Yumurta ve şekerini kar haline gelene kadar çırpın. Ardından sırayla diğer malzemeleri ekleyip yağlanmış cam fırın kabınıza yayın.

Önceden ısınmış 200C fırında pişirin. Pişince fırından alıp ters çevirerek başka bir tepsiye çıkartın. Üzerine soğuk şerbeti 2 defada gezdirin. Bir bardak (kenarı keskin olmalı) ile daireler çıkarın.

Kalan hamurları 2 yemek kaşığı (veya arzuunuza göre daha çok) kakao ve hindistancevizi ile karıştırın. Kestiğiniz dairelerden daha küçük olacak şekilde parçalar alıp elinizle yavaşça köfte şekli vererek tatlılarınızın üzerine yerleştirin.

Üzerlerini krem şanti, antepfıstığı ve inci dekorları ile süsleyerek servis yapın.