



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU TATLI

- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 2 adet çilek
- 1 tutam file badem

Sıcağa dayanıklı ufak bir kasede yoğurt, yumurta, pudra şekeri ve nişastayı pürüzsüz olana kadar karıştırın. Çilekleri ortadan ikiye bölüp karışımın üstüne yerleştirin ve file badem serpip 150 derecede ısıtılmış hava fritözünde 25-30 dakika üzeri kızartıp kıvam alana kadar pişirin. Bu işlemi derseniz fırında da yapabilirsiniz. Tatlinızı 5-10 dakika dinlendirin, ılık olarak servis edin.

