



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU VE LİMONLU İRMİK TATLISI

<https://www.posta.com.tr>

Yarım su bardağı toz şeker  
3 adet yumurta  
1,5 su bardağı un  
1,5 su bardağı irmik  
1 su bardağı yoğurt  
2 adet limon kabuğu rendesi  
1 çorba kaşığı kabartma tozu  
Üzeri için:  
1 çay bardağı yoğurt  
1 adet yumurta sarısı  
Şerbet için:  
3 su bardağı su  
2,5 su bardağı toz şeker  
1 adet limon suyu ve kabuğunun rendesi

Toz şeker ve yumurtayı 5 dakika çırpın. Diğer hamur malzemelerini ekleyip birbirine yedirin. Yağlanmış fırın kabınıza hamurunuzu döküp üzerine çırpılmış yumurta ve yoğurdu yayın.

180 derecede ısıtılmış fırında, 35 - 40 dakika pişirin.

Su ve şekeri kaynatın. Kaynayınca limon kabuklarını ve suyu ekleyin. Kekin üzerine dökün.

