



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUMURTA TATLISI

4 adet yumurta,  
2 orba kaşığı yoğurt,  
yarım çay bardağı sıvıyağ,  
1 ay kaşığı karbonat,  
1 su bardağı un,  
yarım su bardağı hindistancevizi,  
Kızartmak için:  
2 su bardağı sıvıyağ,  
şerbeti için:  
3.5 su bardağı tozşeker,  
4 su bardağı su,  
5 damla limon suyu

Hazırlık olarak şerbeti hazırlayın. Bunun için tencerede 3.5 su bardağı tozşeker ve 4 subardağı suyu kaynatın. şerbeti koyulaşmadan ocaktan alın. 5 damla limon suyunu ekleyin. Soğumaya bırakın. Derince bir kaseye 4 adet yumurtayı 2 çorba kaşığı yoğurdu, 1 çay kaşığı karbonatı ve yarım çay bardağı sıvıyağı koyup iyice karıştırın. 2 su bardağı sıvıyağı tavada kızdırın. Hazırladığınız boza kıvamındaki hamurdan, yağın içine kaşık kaşık atın. evirerek kızartın. Tavadan aldığınız tatlıları soğuttuğunuz şerbetin içine bırakın. Tatlılar şerbeti çekince, hindistanceviziyle süsleyip servis yapın.

---