



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YUMURTA TATLISI

### MALZEMELER

3 Yumurta

1 Çorba Kasığı Un

2 Çorba Kasığı Yoğurt

1 Çay Bardağı Siviyag

### SERBET İÇİN:

1 Çay Fincanı Tozşeker

2 Çay Fincanı Su

1 Tütam Toz Safran

### YAPILIŞI

Tozşeker ve suyu tencerede kaynatın. Koyulasmaya baslayınca toz safrani ilave edip karistirin ve sogumaya birakin. Yumurta, un ve yogurdu mikserle çirpin. Siviyagi tavada isitip hazirladiginiz karisimi dökün. Alt tarafi kizarınca ters çevirin ve iki yüzünü de pisirin. Pisme esnasinda tahta spatula yardimiyla esit üçgenler halinde dilimleyin. Atesi iyice kisin. 1 bardak soguk serbeti hamurun üzerine gezdirin.Serbeti çekinceye kadar kisik ateste 8-10 dakika pisirin. ilik olarak servis yapin.

---