



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTA TATLISI (YOZGAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

3 Yumurta  
2 Yemek kaşığı yoğurt  
1 Paket hamur kabartma tozu  
Aldığınca un  
Şerbeti:  
4 Su bardağı toz şeker  
5 Su bardağı şeker  
Birkaç damla limon suyu

3 yumurta derin bir kasede çırpılır. Daha sonra yoğurt ilave edilir. Ardından iki kaşık un koyulup çırpılır. Bu işlem üç, dört kez tekrarlanır. Kabartma tozu bir miktar unla karılarak karışıma eklenir. Derin bir kızartma tavaında 1,5 kiloya kayın sıvı yağ kızdırılır. Hazırlanan hafif kıvamlı karışım bir tatlı kaşığı yardımıyla kızgın yağın içine lokma lokma bırakılır. Pembeleşince alınır. Tatlı soğukken, ılık şerbet üzerine dökülür. Yarım saat dinlendirilir. Üzeri hindistancevizi ile süslenir.

