



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YUMURTALI SÜT TATLISI

4 su bardağı süt  
6 adet yumurta  
1 su bardağı un  
1 çay bardağı şeker  
1 paket vanilya  
Şerbet için:  
2 su bardağı şeker  
2 su bardağı su  
1 çorba kaşığı limon suyu

İlk evvel şerbet keybetilir ve soğumaya bırakılır. Kaynatılmış ve soğutulmuş süte çırpılmış yumurtalar, şeker, un, vanilya katılır, iyice karıştırılır. Yağlanmış fırın kabına dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Sıcak tatlıya soğuk şerbet gezdirilir. Şerbeti çektikten sonra kare keserek servise sunulur.