



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Joghurtdessert

Yoğurt Tatlısı



3 Eier
7 Kaffeetassen Mehl
4 Kaffeetassen Zucker
1 ½ Gläser Joghurt
1 Kaffeetasse Öl
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver
½ TL Salz
Für das Sirup:
3 ½ Gläser Zucker
4 Gläser Wasser
Saft einer ½ Zitrone

- # Ei und Zucker mit dem Mixer 5 Minuten verquirlen.
- # Die anderen Zutaten hinzufügen und eine geschmeidige Mischung erlangen.
- # In ein eingeöltes Backblech einfüllen.
- # Bei 180 Grad 35 Minuten backen.
- # Wasser und Zucker kochen und 5 Minuten bevor man es vom Herd nimmt Zitronensaft hinzufügen.
- # Den heißen Sirup auf die lauwarme Süßspeise übergießen.
- # 2 Stunden ziehen lassen, zuschneiden, mit Kokosraspel verzieren und servieren.

Tipp: Anstelle des Backpulvers kann man hier 2 Löffel Karbonat, das in dem Saft einer halben Zitrone aufgelöst wurde, verwenden.