



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Postre con Yogur

### Yoğurt Tatlısı



3 huevos  
18 cucharadas de harina  
16 cucharadas de azúcar  
1+1/2 vaso de yogur  
7 cucharadas de aceite vegetal  
1 pack de vainilla  
1 paquete de polvo de hornear  
1/4 cucharadita de sal

Por Jarabe:  
3+1/2 vaso de azúcar granulada  
4 de vaso de agua  
Jugo de medio limón

- # Mezclar los huevos con el azúcar durante 5 minutos.
- # Añadir los demás ingredientes en el mismo y obtener una mezcla suave.
- # Vierta sobre la bandeja del horno engrasados.
- # Cook en 180 C por aproximadamente 35 minutos.
- # Hervir el agua con el azúcar y añadir el zumo de limón 5 minutos antes de remover la olla de la cocina. Vierta el jarabe caliente caliente todo el postre.
- # El descanso que por 2 horas, cortado en pedazos, adornar con coco y servir.

**Nota:** Puede usar 1 cucharadita de bicarbonato de sodio, que se disuelve en el jugo de medio limón en vez de polvo de hornear para esta receta.