



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Dolce di Yogurt

Yoğurt Tatlısı



3 uova  
7 tazzine di caffè farina  
4 tazzine di caffè zucchero a polverato  
1,5 bicchieri di yogurt  
1 tazzina di caffè olio vegetale  
1 bustina di vaniglia  
1 bustina di lievito polverante  
Mezzo cucchiaino di sale  
Per lo sciroppo,  
3,5 bicchieri di zucchero  
4 bicchieri d'acqua  
Mezo bicchiere succo di limone

- # Uova e zucchero si miscelano con miscelatore per 5 minuti.
- # Sopra s'aggiungono gli altri materiali e si avra una miscelata omogenea.
- # Poi si svuota nello vassoio di forno oliato.
- # Si cucina nel forno riscaldato 185 gradi per 35 minuti.
- # Si bolliscono l'acqua e zucchero, prima di togliersi 5 minuti dal fuoco s'aggiunge succo di limone.
- # Sciroppo meno caldo si svuota sopra di dolce mezzo caldo.
- # Si lascia a riposare per 2 ore poi si figura con il cocco e poi si servirsi.

**Nota:** In questa dolce si può mettere 2 cucchiaini di carbonata sciolta nel mezzo succo di limone per il posto di polvere lievitante.