



Йогуртовый Сладкий Пирог

Yoğurt Tatlısı



3 яйца
3,5 стакана муки
2 стакана сахара
1,5 стакана не сладкого йогурта
Пол стакана раст.масла
1 пакетик ванилина (5гр.)
1 стол.ложка гашёной соды
Щепотка соли
Для Щербета:
3,5 стакана сахара
4 стакана воды
Сок половины лимона

- # Сахар и яйца взбить миксером 5минут.
 - # Добавить все продукты, хорошо перемешать.
 - # Вылить на смазанный маслом противень.
 - # Запекать в духовке 35минут, при температуре 180.
 - # Воду и сахар довести до кипения, добавить лимон.сок и поварить ещё 5минут. Тёплый щербет полить на тёплый пирог.
 - # Дать настояться 2часа, порезать, украсить грец.орехами и подавать к столу.
- 1 ложку соды развести в соке половины лимона.