



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

YOĞURT TATLISI



3 Adet yumurta
7 Kahve fincanı un
4 Kahve fincanı toz Őeker
1,5 Su bardađı yoğurt
1 Kahve fincanı sıvı yağ
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu
Yarım ay kaşığı tuz
Őerbeti İçin;
3,5 Su bardađı toz Őeker
4 Su bardađı su
Yarım limon suyu

- # Yumurta ve Őeker mikserle yaklaşık 5 dakika çırpılır.
- # zerine diğer malzemeler eklenip pürüzsüz bir karışım elde edilir.
- # Yağlanmış fırın tepsisine dökülür.
- # 180 derece fırında yaklaşık 35 dakika pişirilir.
- # Su ve Őeker kaynatılır, ocaktan indirmeden 5 dakika önce limon suyu eklenir.
- # Ilık tatlıya ılık Őerbet gezdirilir.
- # 2 saat dinlendirilir, dilimlenir, hindistancevizi ile süslenir servis yapılır.

Not: Bu tatlıya kabartma tozu yerine, yarım limon suyunda eritilmiş 2 çay kaşığı karbonat konabilir.