



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

FIRINSEVDİ TATLISI



2 orba kaşığı süzme yoğurt
1 su bardađı tuzsuz lor peyniri
1 adet yumurta
2 orba kaşığı buğday nişastası
1 orba kaşığı un
7 orba kaşığı toz şeker
3 su bardađı süt
14-15 adet kuru kayısı

- # Önce kayısılar ince ince kıyılır ve 6 adet fırın ısısına dayanıklı kaseye paylaştırılır.
- # Çukur bir kaba yumurta, lor peyniri ve yoğurt konur, ezerek karıştırılır.
- # Sonra şeker, nişasta, un ve soğuk süt ilave edilir ve iyice çırpılır
- # Daha sonra karışım ilerinde kayısı bulunan kaselere paylaştırılır.
- # Kaseler tepsiye dizilir. Tepsiye bir kaç bardak su bırakılır.
- # 170 derece fırında 70 dakika pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Bu tatlının piştikten sonra çökmesi normaldir. Bu yüzden ılık olarak tüketilmelidir.