



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

ZÜĞÜRT BASTI



- 1 paket tereyağı (250 gr)
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 fiske tuz
- Alabildiği kadar un
- Şerbet için:
- 3 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- 1 dilim limon

- # Önce şerbet kaynatılır. Bunun için su, şeker ve limon dilimi tencereye konur. Orta ateşte kaynatılır.
- # Şerbet soğurken hamur hazırlanır. Yumuşak tereyağı, şeker ve yumurta elle iyice karıştırılır.
- # Üzerine yoğurt, limon kabuğu rendesi, vanilya unla karıştırılmış karbonat ve orta sertliğe gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, bir kalburun ya da rendenin üzerine bastırarak yassılaştırılır, tepsiye dizilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 170 derece fırına verilir, yaklaşık 25 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkar çıkmaz üzerine soğuk şerbet gezdirilir.
- # 2 saat sonra servise sunulabilir.

Not: Karbonat tatlıya gevreklik katmak için kullanılmıştır.