



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 şeker  
1,5 Su bardağı yoğurt  
1 Kahve fincanı sıvı yağ  
1 Paket vanilya  
1 Paket kabartma tozu  
Yarım çay kaşığı tuz  
Şerbeti İçin;  
3,5 Su bardağı toz şeker  
4 Su bardağı su  
Yarım limon suyu

- # Yumurta ve şeker mikserle yaklaşık 5 dakika çırpılır.
- # Üzerine diğer malzemeler eklenip pürüzsüz bir karışım elde edilir.
- # Yağlanmış fırın tepsisine dökülür.
- # 180 derece fırında yaklaşık 35 dakika pişirilir.
- # Su ve şeker kaynatılır, ocaktan indirilmeden 5 dakika önce limon suyu eklenir.
- # Ilık tatlıya ılık şerbet 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.