

Yogurt Tatlisi

Malzemeler

1,5 su bardagi yogurt
4 yumurta
1 su b. toz seker
1limon kabugu
Yarim limon suyu
1 su b. un
1 su bardagindan 2 yemek k. fazla irmik
4 yemek k. tereyagi
1 paket kabartma tozu
Serbeti icin;
3,5 su b. toz seker
3,5 su b. su
2-3 damla limon suyu
Uzeri icin;
Hindistan cevizi

Yapilisi

Serbetle baslayalim.

Serbet icin toz seker ve suyu kaynatin.

Limon suyunu ekleyin 2-3 dk. daha kaynatin ve ocaktan alip ilimaya birakin.

Oda sicakligindaki yumurtalar ile toz sekeri goz goz oluncaya ve seker tamamen eriyinceye kadar cirpin.(Yaklasik 5dk.)

Icine yogurt, limon kabugu rendesi, limon suyu, elenmis un, irmik, eritilmis tereyagi ve kabartma tozunu ekleyip akici bir kivam elde edinceye kadar cirpin.

Yaglanmis tepsinize dokun.

Onceden 170 derecede isitilmis firinda uzeri kizarincaya kadar 45 dk. kadar pisirin.

Firindan cikardiginiz sicak tatlinizi dilimleyip uzerine ilittiginiz serbeti dokun.

Uzerini hindistan cevizi ile susleyin.

Bir gece bekletmeniz tavsiye olunur.