

# Baked yoghurt with berries

## အချိုပွဲ



Three Good Spoons

stir it in - share it out

Published at [www.delicious.com](http://www.delicious.com) this is super easy!

ပြုလုပ်ရန်လွယ်ကူ၍ အရသာရှိသော ဘယ်ရီသီးဖြင့်ပြုလုပ်သည့် အချိုပွဲဖြစ်ပါသည်။

### Method

- Turn on oven to 170 degrees Celsius
- In a bowl, whisk together eggs, honey, yoghurt, vanilla and cornflour
- In a shallow baking dish or tray (23 cm diameter) put half the berries.
- Pour yoghurt mixture over berries.
- Sprinkle over rest of the berries and bake in the oven for 20 minutes
- Dust with icing sugar and serve warm or hot

### နည်းလမ်း

- အိုးဖင်မီးပူကို ၁၇၀° C အပူပေးပါ။
- ကြက်ဥ၊ ပြားရည်၊ ဒိန်ချဉ်၊ သစ်ခွအဆီနှင့် ပြောင်းမှုန့်ကို ဇလုံတစ်ခုထဲသို့ထည့်၍ မွှေပါ။
- ဘယ်ရီသီးတစ်ဝက်ကို ၂၃ cm အနက်ရှိသော ဗန်းထဲသို့ထည့်၍ ဒိန်ချဉ်အရောအနှောကို အပေါ်တွင် လောင်းထည့်ပါ။
- ကျန်ရှိသော ဘယ်ရီသီးများကို အပေါ်တွင်ဖြူးတင်ပါ။ ထို့နောက် အိုးဖင်ထဲသို့ထည့်၍ မိနစ် ၂၀ ခန့် ထည့်ပါ။
- တည်ခင်းကျွေးမွေးခြင်းမပြုမီ သကြားမှုန့်ကိုအပေါ်တွင် ဖြူးပေးပါ။

- ပြင်ဆင်ချိန် -10 မိနစ်
- အအေးခံချိန်-20 မိနစ်

### Ingredients

- 4 eggs, beaten
- 4 tbsp honey
- 250 gm (1 cup) thick yoghurt
- 1 tsp vanilla extract
- 3 tsp cornflour
- 250 gm berries
- Icing sugar to dust

### ပါဝင်ပစ္စည်းများ

- ကြက်ဥ - ၄လုံး (ခလောက်)
- ပြားရည် - ၅၀ မီလီ
- ဂရိစတိုင်ဒိန်ချဉ် - ၅၀ ဂရမ်
- သစ်ခွဆီ - လွှက်ရည်ဖွန်း ၁ ဖွန်း
- ပြောင်းဖူးမှုန့် - စားပွဲတင်ဖွန်း ၃ ဖွန်း
- ဘလူးဘယ်ရီနှင့် ရက်ဘယ်ရီရောနှော - ၂၅၀ ဂရမ်
- ရေခဲသေတ္တာအခဲကန်မှ ထုတ်ယူ
- သကြားအမှုန့် - အနည်းငယ်