



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUDİYE

Necip Usta

600 gr. su
75 gr. yağ
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
450 gr. un
6 bütün yumurta
Kızartmak için 2 kg. yağ
Şurubu:
2 kg. şeker
1 kg. su
1/2 kahve kaşığı limon tuzu

Şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatınız, soğumaya bırakınız. Suyu, yağı, şeker, tuzu bir tencereye koyup bir kere kaynatınız ve elenmiş olarak tahta bir kaşıkla devamlı karıştırmak sureti ile unu, yedirip bir hamur yapınız ve ağır ateşte zaman zaman eze eze karıştırıp alt üst ederek 10 dakika pişirip ateşten alarak başka bir tencereye koyunuz. İlk sıcaklığını kaybeder etmez yumurtaları teker teker ilâve edip karıştırarak yediriniz. Derince bir tepsiye gayet ılık olarak yağı koyunuz ve avucunuzun içini ve sağ parmaklarınızı hafifçe yağlayınız ve sonra avucunuza ceviz büyüklüğünde bir hamur alarak pürüzsüz yuvarlayınız. Hamurun tam ortasından elinizle kılıçlamasına hamuru keser gibi elinizi ileri geri sürterek yarısından fazlasını kesiniz ve sonra hamuru iki başından tutup birini sağa diğerini sola çekip kopararak yağın içine atınız. H.amur şimdi bir armut şeklindedir. Tepsinin yarısı doluncaya kadar aynı şekilde yuvarlayıp, kızartıp şuruba koyunuz. Şurubunu çekince çıkarıp arzu ettiğiniz zaman servis ediniz.