



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ÇİÇEK TATLISI

1 adet yumurta
1 yemek kaşığı eritilmiş margarin
1 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
alabildiğince un
Kızartmak için:
ayçiçekyağı
Şerbeti için:
2,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1/4 limon

Yumurtayı, eritilmiş margarinini yoğurdu bir kaptaki karıştırılacak, içine alabildiği kadar un koyup, kabartma tozunu ilave edelim. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğuralım. Hamuru 20 dakika dinlendirelim. Bu arada şeker, suyu ve limon dilimlerini 10 dakika kaynatalım. Şerbeti iyice soğutalım. Hamurdan yumurta iriliğinde bezeler koparalım. Bezeleri unlu bir zeminde 2 mm. kalınlığında açalım. Su bardağı, çay bardağı ve tuzluk kapağı ile yuvarlaklar keselim. 3 ayrı boyda elde ettiğimiz yuvarlakların herbirinin dört tarafından bıçakla yarım cm. boyunda kesikler yapalım. Büyük parça altta kalacak şekilde üç parçayı üst üste dizelim. Kaymaması için ortalarını hafifçe ıslatalım. Tam ortasını parmağımızla bastıralım. Kızdırılmış Ülker Bizim Ayçiçek Ya-ğı'nda her tarafını kızartalım. Delikli kepçe ile yağdan çıkaralım. Şerbetini çeken tatlıları servis yapalım.