



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİMDİK TATLISI

1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı sirke
1 paket kabartma tozu
Yeterince un
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur yoğurma kabına malzemelerimizi alıp yavaş yavaş un ilave edip yumuşak bir hamur elde ediyoruz Hamuru 2 parçaya bölerek beze yapıyoruz Bezeleri 2 mm kalınlığında (bıçak sırtı kalınlığında) açıyoruz Açtığımız hamurları mantı kareleri keser gibi 2 cm lik kareler halinde kesiyoruz Karelerin çapraz iki köşesini çimdikleyerek birleştiriyoruz Diğer iki köşeyide hamurun arka tarafından çimdikleyerek birleştiriyoruz Derin bir tencereye sıvı yağ koyup kızdırıyoruz ve hamurlarımızı kısık ateşte kızartıyoruz Hamurlarımız kızarken şerbetini hazırlayalım Tencereye şeker su ve limon suyunu alıp 15 dk kaynatıyoruz ve kızarıp soğuyan hamurlarımızı sıcak şerbete atıp iyice çekmelerini bekliyoruz.

