



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIRIK TATLISI (KASTAMONU)

5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 pk. yaş maya
Ilık su
Şerbet için:
6 su bardağı su
5 su bardağı tozşeker
1 dilim limon
Kızartmak için bol sıvıyağ

Un yoğurma kabına alınıp tuz ilave edilir ve karıştırılır. Ortası havuz şeklimde açılıp maya ve tozşeker konur ılık su ilavesi ile boza kıvamında bir hamur yoğrulur. Hamur üzerine nemli bir bez örtülerek dinlendirilir. Şerbet için su ve şeker tencerede limon ile kaynatılıp soğutulur. Şerbetin soğuk olması gerekiyor. Yağ kızdırılıp eller yağlanır ve hamurdan avucunuza alıp işaret parmağınızı baş parmağınıza doğru bükerek sıkılır, sıkılan her lokmacık yağın içerisine atılıp iyice kızartılır. Kızaran lokmalar direk şerbetin içine atılır 2 dakika kadar şerbette tutulup çıkarılır servis tabağında yerini alır. Hamur bitene kadar aynı işlem tekrarlanır.