FIŞ FIŞ (MALATYA)

3 yumurta
3 yemek kaşığı yoğurt
3 servis kaşığı un
1 çay kaşığı karbonat
Kızartmak için yağ
Şurup için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1/4 limon suyu

Yumurta, yoğurt, kabartma tozu çukur bir kapta iyice karıştırılır, unu ilâve edilerek karıştırma işlemine devam edilir. (Kek hamuru kıvamında bir hamur yapılır.) Çukur bir kaba sıvı yağ konur, iyice ısıtılır, kızgın yağa kaşıkla parça parça atılarak kızartılır. Soğuk şuruba atılır, şurubunu çektikten sonra servis tabağına alınır, kalan şurup üzerine gezdirilir.



© lezzetler.com tarif no:85761 • adı:Fış Fış (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:21