



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİYONK TATLISI

1,5 Su Bardagi Su
2 Su Bardagi Un
3 Çorba Kasigi Margarin
3 Adet Yumurta
1 Tutam Tuz
1,5 Su Bardagi Sivi Yag
Serbeti İçin:
2,5 Su Bardagi Seker
2,5 Su Bardagi Su
1/4 Limon

Tencereye bir buçuk bardak suyu alip kaynatalim.İçine margarini ekleyelim. Margarin eriyene dek kaynatmaya devam edelim. Margarin eriyince bir tutam tuz ve 2 su bardagi unu ilave edip hizla karistiralim. Sürekli karistirarak hamurlasip koyu bir kivama gelmesini saglayalim. Kasik hamurun içinde zor dönmeye basladiginda hamuru ateten alalim ve sogutalim. İçine yumurtalari teker teker kirip yoguralim. Hamuru krema torbasina azar azar doldurup ilik sivi yagin içine istedigimiz sekilde sikalim.Atesin altini açıp hamurlari arkali önlü kızartalim. Serbeti için suyu, sekeri ve limonu kaynatalim. Serbet yogun bir kivama geldiginde atesten alalim. Hamurlari yagdan çıkarir çıkarmaz önceden hazirlayip soguttugumuz serbete atalim. Serbeti emen tatlilari hemen servis tabagina alalim.