



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADIN GÖBEĞİ

- 2 Su bardağı un
- 6 Yumurta
- 4 Çorba kaşığı tereyağ
- 2 Çay bardağı toz şeker (yoğrulurken)
- 1 Su bardağı küllü su ya da süt
- Şerbet için :
- 6 Su bardağı şeker
- 2 Su bardağı su
- 1 Çorba kaşığı limon suyu

Bir kaptan un, tereyağı, şeker, yumurta süt 15 dakika kadar tahta kaşıkla karıştırınız. Yoğurarak macun haline getiriniz. Bu hamurdan, yumurta büyüklüğünde parçalar kesip hamur tahtasına yuvarlayınız. Bu yuvarlak hamurlar, yağlanmış bir tepsiye yerleştirilirken yassılaştırılmalı ve orta yerini de parmakla çukurlaştırarak üzerlerine kızgın tereyağı dökünüz. Orta ısıdaki fırında pişiriniz sıcakken gayet koyu şeker şerbeti dökünüz.
