



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANIM GÖBEĞİ TATLISI

Malzeme :

250 gr. un,
400 gr. su
100 gr. yağ,
1/4 limon,
4 yumurta,
750 gr. şeker,
50 gr. antepfıstığı,
3 su bardağı zeytinyağı.

Yapılışı:

- 1- 100 gr. sade yağ. 400 gr. su ve 250 gr. un ile Şokola krem hamurunu hazırlayınız.
- 2- Ateşten hamuru alıp biraz soğuyunca 4 yumurta vanilya, limon kabuğu rendesi koyup iyice yoğurunuz.
- 3- 2 ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp avucunuza hafif zeytinyağı sürüp parçası muntazam yuvarlaklar yapınız. (Yuvarlakların üzerinde çatlaklar bulunmamalı).
- 4- Yuvarlaklara baş parmağın şişkin tarafı ile hafif vurarak hamuru hafif yassıtınız.
- 5- Yağlı şahadet parmağı ile hamurun ortasını oyup simit şekli veriniz.
- 6- Hazırladığınız hamurları hafif kızmış zeytinyağına karan kadar koyunuz. (4 veya 5 tane koyunuz. Kızarma esnasında fazla kabardığından çok koymayınız.)
- 7- Orta hararetili ateşte kızartma kabım hafif sallayarak hamurları kabartınız.
- 8- Sonra ateşi biraz fazlalaştırarak her tarafını pembe renkle kızartınız.
- 9- Hazırlanan soğuk şuruba atınız.
- 10- Şurubu çeken tatlıları servis tabağına alıp üzerlerini kabuğu çıkarılmış ve kıyılmış fıstık veya kaymakla süsleyiniz.