



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON TATLISI

3 kahve kaşığı un
1,5 kahve fincanı limon
6 tane yumurta
2 kahve kaşığı karbonat
1/2 kahve kaşığı tuz
Kızartmak için:
1 bardak rafine zeytinyağı
Şurubu için:
2 bardak toz şeker
2 bardak su

Bir tencereye su ve toz şeker konularak karıştırılıp kaynatılır, şurup haline gelinceye kadar ateş üzerinde bırakılır sonra indirilerek soğumak için bir tarafa konulur. Ayrıca yeniden bir tencere alınıp içersine yine ölçülere göre yumurta kırılır ve telle 2 - 3 dakika daha çırpıldıktan sonra buna elenmiş un, karbonat ve tuz da katılarak iyice karıştırılır ve birbirleriyle halledilir. Daha sonra bundan kaşık kaşık alınarak içinde kızdırılmış rafine zeytinyağı bulunan tavaya atılır, tavayı sallamak suretiyle ve hamurlar çevrilmek şartıyla kızartılır. Bu iş bitince kızarmış olan hamurlar delikli bir kepçe ile alınarak süzülür ve soğumuş olan şuruba atılarak 10 -12 dakika şurupta bekletilir, sonra da yine delikli kepçe ile şuruptan alınıp tabaklara konularak servis yapılır.