HANIM GÖBEĞİ

Ergun Köknar

Hamuru:
2.5 su bardağı un
4 çorba kaşığı tereyağ
2 su bardağı su
4 yumurta
1/2 çay kaşığı tuz
5 su bardağı zeytinyağı
Şurubu:
4 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Önce şurubu hazırlayıp, soğutarak bekletiniz. Bir tencereye tereyağ, tuz ve su koyarak kaynatınız. Kaynamaya başlarken elenmiş unu bir hamlede içine atıp, tahta kaşıkla karıştırınız. Ateşi kısarak urvları yediriniz. Helva yapar gibi 10 dakika devamlı karıştırarak pişiriniz. Ilınınca yumurtaları birer birer kırarak bütünleş-tiriniz. Hamur sert olursa bir iki çorba kaşığı şurubdan koyarak karıştırınız. Ele bulaşan bir hamur haline gelince ateşden indiriniz. Kızartma tenceresine zeytinyağını koyunuz. Hamurdan cevizden büyük parçalar alarak avucunuz-da yassılaştırınız. Parmağınızla ortasını delip sıcak yağa atınız. Tencereyi sallayarak hafif ateşde kızartınız. Hamurlar yağın üzerine çıkınca çatalla çevirip öteki yüzünü de kızartınız. Kızaran hamurları, süzgeçle alıp soğuk şuruba atınız. Beş dakika şurubu çektirip tabaklara alınız. Soğuk olarak ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:57127 • adı:Hanım Göbeği • gönderen:Saadet • indirme tarihi:07.05.2024 - 12:42