HANIM GÖBEĞİ

Kullanılacak malzeme:
4,5 kahve fincanı un,
2 yumurta,
1 yumurtanın sarısı,
1 1/4 kahve fincanı sıcakta hafifçe eritilmiş margarin,
1 çay kaşığı tuz,
5 kahve fincanı su,
1 1/4 su bardağı ayçiçek yağı.
Şurubu için:
2 su bardağı tozşeker,
1 3/4 bardak su,
1 tatlı kaşığı limon suyu.

Yapılışı:
Yayvan bir tencereye tozşeker ve su konup orta ateşe oturtulur. Limon suyu da döküldükten sonra karıştırılarak şeker eritilir. Sonra koyuca bir kıvama gelinceye kadar kendi halinde kaynamaya bırakılır. Şurup kıvamını bulunca tencere ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Margarin tencerede kızdırılır, buna ılık olarak 5 kahve fincanı su ve 1 çay kaşığı tuz katılır. Yağlı su kaynamaya başlayınca ateşin ısısı azaltılır, unun tamamı dökülür ve hızlı hızlı karıştırılarak hamur durumuna getirilir. Bu hamur kısık ateşte, tahta kaşıkla iyice bastırılarak ve sık sık çevrilerek 7 dakika kadar pişirilir. Sonra tencere ateşten indirilir ve hamur soğumaya bırakılır. Hamur iyice soğuyunca buna 2 yumurta ve 1 yumurtanın sarısı katılır. 10 dakika kadar yoğurularak yumurtalar yağlı hamura yedirilir. Sonra bu hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, hafifçe yağlanmış iki avuç arasında yuvarladıktan sonra bastırılarak biraz yassılaştırılır ve tam ortalarından parmakla delinerek ortaları delik birer halka haline getirilir. Çukur bir tava orta ateşe oturtulur. İçine 1 1/4 su bardağı ay çiçek yağı dökülür. Yağ ılıyınca halkalar tavaya atılır (hamurlar pişerken kabaracaklarından tava iyice doldurulma-malı, her defasında yarı yarıya boş kalmalıdır). Hamurlar kabarınca ateşin ısısı artırılır ve iki yanı nar gibi oluncaya kadar kızartılır. Kızaran hanımgöbekleri bir kevgirle tavadan çıkarılır ve soğuk şurubun içine atılır. İlk parti hamur kızarınca tava ateşten alınıp ılımaya bırakılır. Yağ ılıyınca hamurların ikinci partisi ılık yağın içine atılır ve tava tekrar orta ateşe oturtulur. Hamurlar kabarıncaya kadar böylece kızartılır, sonra ateşin ısısı artırılır ve hanımgöbek-lerinin iki yanı nar gibi oluncaya kadar kızartılır. Böylece bütün hamur tükeninceye kadar aynı işlem yapılır. Hanımgöbekleri şurupta 15 dakika tutulduktan sonra kevgirle çıkarılıp tabaklara konur ve gerektiğinde servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10686 • adı:Hanım Göbeği • gönderen:Karakol • indirme tarihi:11.05.2024 - 03:37