



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## HANIM GÖBEĞİ

- 2,5 su bardağı un
- 1 küçük paket margarin (1 parmak genişliğinde parça ayrılacak: 100 gr.)
- 4 yumurta
- 3 su bardağı şeker
- 1 /4 limon suyu
- 1 tutam tuz
- 2 su bardağı zeytinyağı veya ayçiçek yağı (kızartma için)

- 1- Şeker, 3 su bardağı su ile kaynatılıp köpükleri alınır. Limon suyu ilave edilip, biraz koyulaşınca ateşten alınır.
- 2- Bakır bir tencereye 2 bardak su, margarin, tuz konup kaynatılır. Elenmiş un birden ilave edilip karıştırarak pişirilir. Tencereye yapışmayacak duruma gelince ateşten alınır. İlinınca yumurtalar birer birer kırılır. İyice karıştırılır.
- 3- Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Yağlanmış avuç arasında yuvarlanıp yassıtılır ve parmakla ortası delinir.
- 4- Isıtılmış yağa konur. Tava hafifçe sallanarak pembe renkte kızartılır. Fazla yağın alması için kağıt üzerine çıkarılır.
- 5- Sonra şuruba atılır. Birkaç kere çevrilip 5 dakika kadar bekletilir ve tabağa alınır.

Not:

- 1) Hazırlanan hamur hurma şeklinde yapılabilir.
- 2) Tatlının içinin iyi pişmesi için yağı her sefer soğutmak gerekir.
- 3) Tatlının hamur olmaması için şurup soğuk, pişen hamur ise sıcak olmalıdır.

[ML® Balbaba için tıklayın](#)

[ML® Balbaba \(görsel\)](#)