



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANIM GÖBEĞİ

Malzemesi

3 çay fincanı un

3 çorba kaşığı margarin

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 fiske tuz

4 adet yumurta

5 çay fincanı kızartmalık rafine ayçiçek yağı

ŞURUP İÇİN:

5 çay fincanı toz şeker

3,5 çay fincanı su

1 kahve kaşığı limon suyu

Şurubu hazırlayıp bir kenara bırakın. Bir tencereye margarin ve 1 çay fincanı su koyarak kaynatın. Kaynamaya başlarken 1 fiske toz şekeri katın. Unu eleyerek kaynayan suya alın ve tahta bir kaşıkla hızla karıştırdıktan sonra ateşi hafifletin. 5-10 dakika, un kokusu gidinceye kadar pişirip ateşten alın. Elde ettiğiniz pişmiş hamur ılınca yumurtaları tek tek kırıp her defasında karıştırarak hamura yedirin.

Kenarlı bir tepsiye yağı koyun hafif ateşte ılıtarak avuç ve parmaklarınızı yağlayın. Hamurdan çeyiz büyüklüğünde parçalar alarak avucunuzda yuvarlayın ve elleriniz arasında bastırıp yassıltın. Orta parmağınızı yağlayarak şeklini bozmadan hamurun ortasını delin ve avuca gelen yüzü üstte kacak şekilde tepsideki yağa atın. Bütün hamurları aynı yöntemle şekillendirerek aralıklı biçimde birbirine yapışmaksızın yağa koyun.

Tepsiyi ocağa oturtun ve hamurları birbirine dokundurmadan önce bir yüzlerini sonra tersini çevirerek diğer yüzlerini 10 dakika kızartın.

içine emici bir kâğıt yayacağınız bir tepsiye delikli bir kepçe ile çıkarın. Yağını süzdükten sonra önceden hazırlanmış olan şuruba hiç bekletmeden atın. 15 dakika kadar tatlının şurubu çekmesini bekleyin, soğuduktan sonra servis yapın.