



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANIM GÖBEĞİ

Emine Beder

4 yumurta
100 gr. margarin
2 su bardağı su
2,5 su bardağı un
1 fiske şeker
1 fiske tuz
kızartmak için sıvı yağ
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1/2 tatlı kaşığı limon suyu

Bir tencereye suyu, 1 fiske şeker, 1 fiske tuzu ve margarin ekleyelim. Yağ suyun içinde eriyene dek kaynatalım. Tencereyi ateşten alarak içine unu ekleyip sürekli karıştıralım, hamuru pürüzsüz kıvama getirelim. Tencereyi yeniden hafif ateş üzerine oturtup sürekli karıştırarak hamur iyice koyulaşana dek pişirelim. Hamuru ateşten alıp ılıtarak tekrar yoğuralım, sonra yumurtaları teker teker ve yoğurmaya devam ederek ekleyip iyice yoğuralım. Hamur kabının üzerini şeffaf folyo ile kapatıp 1/2 saat buzdolabında bekleterek dolaptan alalım. Elimizi hafifçe yağlayarak hamurdan ceviz iriliğinde bir parça alıp yuvarlayalım, ortalarına baş parmağımızı derince batıralım. Sıvı yağı derin bir tavaya alıp fazla ısıtmadan hafifçe ıltalım. İçine hamurları kızarma paylarını hesap ederek aralıklı bir şekilde yerleştirelim. Hamurları pembeleşene dek arkalı önlü kızartarak delikli bir kepçe ile alıp kâğıt mutfak havlusu üzerine dizelim, 5 dk. bekletelim. Sonra önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbete bırakalım. Tatlılar şerbetini emince delikli kepçe ile alıp servis tabağına yerleştirelim.