



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANIM GÖBEĞİ

Necip Usta

Yassı kadayıf
600 gr. su
75 gr. yağ
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
450 gr. un
6 bütün yumurta
Kızartmak için 2 kg. yağ
Şurubu:
2 kg. şeker
1 kg. su
1/2 kahve kaşığı limon tuzu

Şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatınız, soğumaya bırakınız. Suyu, yağı, şeker, tuzu bir tencereye koyup bir kere kaynatınız ve elenmiş olarak tahta bir kaşıkla devamlı karıştırmak sureti ile unu, yedirip bir hamur yapınız ve ağır ateşte zaman zaman eze eze karıştırıp alt üst ederek 10 dakika pişirip ateşten alarak başka bir tencereye koyunuz. İlk sıcaklığını kaybeder etmez yumurtaları teker teker ilâve edip karıştırarak yediriniz. Derince bir tepsiye gayet ılık olarak yağı koyunuz ve avucunuzun içini ve sağ parmaklarınızı hafifçe yağlayınız. Hamurdan bir ceviz büyüklüğünde alıp avucunuzun içinde düzgünce yuvarlayıp üzerine hafif bastırıp yassılatınız ve orta parmağınızı yağda batırıp tam hamurun ortasından deliniz ve parmağınızla deliği biraz genişletip yağın içine atınız. Diğerlerini aynı şekilde yuvarlayıp tepsinin yarısı dolunca tepsiyi ateşe koyarak ilk 10 dakika orta ateşte karıştırmadan altını üstüne çevirerek kızartınız ve sonra bir kevgirle devamlı, dikkatlice karıştırarak 10-15 dakika daha kızartıp kevgirle yağsız olarak şurubun içine çıkartınız. Hafif üzerini bastırıp 10 dakika sonra şuruptan çıkarıp arzu ettiğiniz zaman servis ediniz.

Not: Hamurlar yağda sık olmamalıdır. Eğer lâıyıkıyla boşluk olmazsa birbirlerini sıkır ve yapışır. Kabarmaz. İcap ederse yağ ılıtılıp tekrar yapılır ve kızartılır.

Haşlama hamur tatlıları eski saray ve konakların öğle ve akşam sofralarında kabarış şekillerine göre övünme vesilesi olurdu. Eski lokanta vitrinleri düzgün otomobil lâstiği gibi kabarmış hanım göbekleri, dilber dudakları, vezir parmakları ve tulumba tatlıları ile süslenirdi. Tatlı olarak hamuru haşlandığı için mutfak lisanında haşlama hamur tatlıları diye anılırlar.