



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANIM GÖBEĞİ

Cemaliye Tüter

400 gr. (2 su bardağı) su veya süt
75 gr. (3 yemek kaşığı tepeleme) margarin
250 gr. (2 bardak tepeleme) un
1/2 çay kaşığı tuz
4 adet yumurta
Şurubu:
600 gr. (3 tepeleme su bardağı) şeker
1/2 lt. (2,5 su bardağı) su
Süslemek için:
25 gr. hindistancevizi veya yeşil fıstık
1 bardak çırpılmış krem şanti
Kızartmak için:
1/2 lt. (2+1/2 bardak) Bitkisel sıvıyağ

1 Su veya sütü bir tencereye koyun. Yağ ve tuz katın, kaynamaya başlarken elenmiş unu hemen içine katın ve karıştırarak pişirin. 10 dakika sonra ateşten indirin.
2 Hamur ılıkken yumurtaları teker teker kırın ve elinizle yoğurun. (Hamur, elinize yapışlıyorsa fazla yumurta katmayın.)
3 Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Avuç arasında yuvarladıktan sonra, işaret parmağınızı yağa batırın ve hamurların ortasından delik açarak genişletin.
4 Derince bir kaba yağ koyup ısıtın. 8-10 hamuru içine atın, ateşin ısını yavaş yavaş yükseltin. Kabı hafifçe sallayarak hamurları, pembe renkte kızartıp süzgece çıkartın. Sonra soğuk şuruba atın. (İkinci parti hamurları kızartma yağına koymadan önce, yağı soğuk suya oturtup biraz soğutun; çünkü kızgın yağa atılan hamurlar, gerektiği gibi kabarmaz ve iyi pişmez.)
5 Hanımgöbeğini şuruptan çıkartıp servis tabağına yerleştirin. Soğuduktan sonra da ortalarına krem şanti sıkın ve üstlerine hindistancevizi veya yeşil fıstık serpin.

Not: Krem şanti yerine tatlıların ortasına kaymak da konulabilir.