



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANIM GÖBEĞİ

2.5 su bardağı un
2.5 su bardağı su
1 corba kasığı seker
100 gr. margarin
4 yumurta
4.5 su bardağı seker
1/4 limon suyu
1 fiske tuz
2 su bardağı sivi yağ

- 1) 2.5 su bardağı su, 100 gr. margarin, 1 corba kasığı seker, 1 tutam tuz yağ eriyinciye kadar kaynatılır. 2.5 su bardağı un birden ilave edilir. Tahta kasıkla karıştırarak 10 dakika pisirilir.
- 2) İlininca uc veya dört yumurta kırılır. Elle yogurulur. Ceviz büyüklüğünde parça alınır.
- 3) Elde sekillendirilir. Serce parmağı sivi yaga batırılır. Ortası delinir. Soguk kızartma yaga bırakılır. Ocak üstüne alınır. Sallayarak kızartılır.
- 4) Kızaran tatlılar soguk suruba atılır. 2-3 dakika bekletilir. Servis tabagina alınır.

[ML® Hanım Göbeği için tıklayın](#)