



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADIN GÖBEĞİ

500 gram has un,
125 gram tereyağı
150 gram toz şeker (yoğurulurken)
6 adet yumurta
Unu halledecek kadar hafif küllü su (durulmuş) yahut (süt)
Ayrıca, gayet koyu şerbeti hazırlanır

Bu maddeleri, büyükçe bir kapta, 15-20 dakika kadar devamlı surette, tahta kaşıkla karıştırarak birbiriyle iyice karıştırılıp halledilmeli ve yoğurarak macun haline getirmelidir. Bu hamurdan, yumurta büyüklüğünde parçalar kesip hamur tahtasında yuvarlamalıdır. Bu yuvarlak hamurlar, yağlanmış bir tepsiye yerleştirirken yassılaştırmalı ve orta yerini de parmakla çukurlatmalıdır. Bu suretle, ismine yakışır bir şekil verdikten sonra, kızgın tereyağını üzerlerine dökmeli ve fırına vermelidir. Fırından alınınca daha sıcak iken, gayet koyu şeker şerbetine birer birer batırılıp yumuşamalarını beklemeli ve tabaklara alarak üstünü kapamalıdır.

Not: Bu tatlı kaymaklı yenirse, güzel olur.