



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALIP TATLISI (ERZİNCAN)

4 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvı yağ
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 dilim limon

Yumurta, yoğurt, un ve kabartma tozu hep birlikte karıştırılarak koyuca bir karışım hazırlanır. Diğer tarafta şerbet hazırlanarak soğumaya bırakılır.

Elimizde bulunan şekilli demir kalıbını bol yağda iyice kızdırırız. Sonra kalıbı yavaşça karışıma batırır 3 e kadar sayarız. Dikkatli bir şekilde tekrar kızgın yağa batırarak 3 e kadar tekrar sayarız. Bunun nedeni kalıba yapılmış olan karışım yağda kendini bırakıp kızarsın diye yapılır. Kalıbı hafifçe sallayarak boşaltırız. Hafifçe pembeleşince maşa yardımı ile alır soğuk şerbete atarız. Birkaç dakika beklettikten sonra şerbetten alıp servis tabağına alırlar. Üzerini fındık, fıstık, ceviz v.b gibi şeylerle süsler servise hazırlarız.

Not: Aynı gün içinde tüketilirse yumuşamadan ktır, ktır yeme şansını yakalamış oluruz.