



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR TATLISI (YOZGAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kg Mısır unu
2 Yumurta
1 Kase un
1 Su bardağı sıvı yağ
1 Su bardağı yoğurt
1 Su bardağı su
1 Paket kabartma tozu
Şerbeti için:
2,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su

Yumurta, yağ, su, yoğurt ve kabartma tozu derin bir kaseye alınır. Mısır unu ve normal un eklenip yoğrulur. Cevizden büyük bezeler alınır, yuvarlanır ve yağlanmış tepsiye dizilir. Bezelerin her biri için el muhakkak ıslatılır. Aksi takdirde bezeler ele yapışır. Üstü kızarana kadar yani yaklaşık 30 dk . pişirilir. Tatlı sıcakken yine sıcak olan şerbet üzerine dökülür. Ağı kapatılır ve şerbeti çekene kadar dinlendirilir.

