



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZİNGİL (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

Şerbeti için:  
2 su bardağı şeker  
2 su bardağı su  
Yarım limon  
2 su bardağı süt  
Alabildiği kadar un  
6 yumurta  
1 kabartma tozu  
1 vanilya  
Ceviz

Yumurtalar bir kaba alınıp çırpılır. Üzerine süt ve bir bardak da su eklenerek karıştırılır. Daha sonra azar azar un eklenerek çırpılır. Son olarak kabartma tozu ve vanilya eklenir. Hazırlanan bu harcın içine ceviz de eklenir. Harçtan kepçe yardımıyla ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp kızgın yağın içine atılır. Kızaran hamur parçaları hazırlanan şerbetin içine batırılıp çıkarılır ve servis edilir.

