ZİNGİL (MARDİN)

4 adet yumurta
1 kase yoğurt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı un
1 kase iri çekilmiş ceviz
Kızartma yağı
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Yarım limon
Üzeri için:
Kaymak

Şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Yumurta çırpılır. Üzerine diğer malzemeler katılır ve cıvık bir hamur elde edilir. Hamur sıcak yağa kaşıkla dökülür. Altın rengi kızartılır. Şerbete atılır. Yarım saat sonra şerbetten alınır. Servis sırasında üzerine kaymak konur.

© lezzetler.com tarif no:79358 • adı:Zingil (Mardin) • gönderen:sunay • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:51