



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZİNGİL (ŞANLIURFA)

1 kg un  
1 kg şeker  
Tuz  
1 yumurta yarım limon  
300 gr mayalı hamur  
1 çay kaşığı karbon  
1/2 yağ kızartmak için

Un elenip içerisine maya, tuz, yumurta, karbonat konup iyice yoğrulur.

Hamur biraz dinlendirilir. (10-15 dakika)

Yağ tavaya konur iyice ısıtıldıktan sonra bir kaşığın ucuyla ceviz büyüklüğünde parçalar atılıp iki yüzünün kızarması sağlanır.

1 kg şeker 2 bardak su ile şerbet kıvamına getirildikten sonra iyice kaynatılır ve ateşten alınır.

Eğer hamurlar sıcak ise şerbet soğuk olmalıdır. Eğer hamur soğuk ise şerbet sıcak olmalıdır. Soğuk şuruba atılır. Sıcak servis yapılır.