



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZÜLBİYE TATLISI

1 Su Bardağı Süt
2+2/5 Su Bardağı Su
3 Su Bardağı Un
2 Çorba Kaşığı İrmik
1 Çay Bardağı Zeytinyağı
2 Adet Yumurta
İsteğe Bağlı Sıvı Yağ
4 Su Bardağı Toz Şeker
1 Dilim Limon
Sos İçin:
1 Çay Bardağı Toz Şeker
1 Kase Ceviz

Süt ve suyu bir tencereye alalım. Ununu ve zeytinyağını da ekleyerek, orta ateşte karıştırarak pişirelim. Pişirilen karışıma 2 yumurta ekleyip iyice çırpalım. Koyu bir kıvama gelene kadar karıştırarak pişirmeye devam edelim. İstedığımız kıvamı elde ettikten sonra, karışımı ocaktan alarak ılımaya bırakalım. Ilıdıktan sonra irmiğini de katıp el ile yoğuralım. İyice yoğurduktan sonra, hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp rulo yapalım. Düğüm şeklinde, bir ucunu diğer tarafa dolayalım. Kızgın yağda kızartalım. Şerbetini hazırlamak için; suya şekerini ve 1 dilim limonu ekleyip su kaynayana kadar pişirelim. Hazırladığımız şerbeti geniş bir kaba alalım. Kızarttığımız hamur toplarını şerbetin içine atıp, emmesi için 2-3 dakika kadar bekledikten sonra servis tabağına alalım. Üzerine toz şeker ve ceviz serpererek servis edelim.