ZÜNGÜL TATLISI (MARDİN)

https://mardintarifi.com

3 yumurta
1 çay bardağı süzme yoğurt
Aldığı kadar un (yaklaşık 2 su bardağı)
1 paket kabartma tozu
1 fincan doğranmış ceviz
1 portakal veya limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
1 çay bardağı ılık su
2 su bardağı zeytinyağı (kızartmak için)
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1-2 damla limon suyu

Kapaklı bir kapta yumurta ve yoğurt beraber çırpılır. Kabartma tozu ile elenen un ilave edilir. 1-2 kez daha çırpılır. Vanilya ve limon labuğu rendesi eklenir. Üzerine ılık su azar azar akıtılarak karıştırılır. Kıvamı koyu akacak duruma getirilir. Kapağı kapatılarak 1 saat sıcak bir yerde bekletilir.
Hazırlanan hamur kabarmak için beklemedeyken 2 bardak şeker 1 bardak su ile 3-5 dakika kaynatılır. Altı kapatılmadan birkaç damla limon suyu konur. Bir taşım daha kaynatılır ve soğumaya bırakılır.
Küçük ama derince bir tavaya zeytinyağı konur, kızdırılır (küçük tava kullanılınca bol yağda kızatrma yapılmış gibi olur). Göz göz olan hamurdan birer yemek kaşığı alınarak kızgın yağa aralıklı aktarılır, altı üstü iyice kızartılır. Kızaran toplar kevgirle büyükçe bir kaba alınır (soğumadan kapağı kapatılmaz) Kızartma işi bitince yenecek kadarı şerbete batırılır ve bir tabağa alınır. Üzerine doğranmış ceviz serpilir.