



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

APE YEŞEK

4 adet yumurta
2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 fiske tuz
Kızartma yağı
Alabildiği kadar un
Şerbet için:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı bal

Hamur malzemesiyle sıkı bir hamur yapılır. Yarım saat dinlendirilir. Bu arada şerbet kaynatılır, ateşten indirmeden bal katılır. Sonra 3 parçaya ayrılır. Her biri nişasta yardımıyla, oklavayla bıçak sırtı kalınlığında açılır. Kumaş gibi katlanır, bıçakla uzun spagetti gibi kesilir. Biraz nişasta serperek havalandırılır. Kızgın yağda altın rengi kızartılır. Hepsi bir kaba alınır. Üzerine soğuk şerbet gezdirilir. Antep fıstığıyla süslenir.