



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAB BAŐI

1 su bardađı dolu su
50 gr. pudra Őekeri
30 gr. tereyađı
Biraz tuz
150 gr. okolata
150 gr. un
20 gr. pudra Őekeri
6 yumurta
400 gr. kızartma yağı

Tereyađı bir kap içinde ateŐ üzerinde eritiniz.

Eridikten sonra içine su ilve ediniz, kaynamaya baŐlarken un ilve ediniz.

Hamuru 10 dakika piŐiriniz, hamur kendini toplayıp tencere içinde yuvarlanmaya baŐlayınca ateŐten çekiniz.

İçersine bir tutam tuz, pudra Őekeri koyunuz, karıŐtırınız.

İlik bir hale gelince yumurtaları birer birer kırınız ve hamura yediriniz.

Hamur düzgün bir hal aldığı zaman yarım saat dinlenmeye bırakınız.

Sonra cevizden biraz büyük yuvarlaklar yapınız, bu yuvarlakları kızgın yağda kızartınız. Ve süzgece alınız (yağın szlmesi için).

Servis tabağına diziniz üzerini pudra Őekeri karıŐtırılmıŐ ikolat rendesi ile kapatınız.

Not: Bu hamur fazla kabardığı için yuvarlakları büyük yapmayınız.
