



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ARAP TATLISI

500 gr tereyağı  
4 adet yumurta  
1/2 paket yaş maya  
1 su bardağı su içine 1 paket safran  
1 su bardağı süt  
1 çay kaşığı ucuyla tuz  
Aldığı kadar un  
1 kg toz şeker  
1 litre su  
yarım limon suyu  
4 yemek kaşığı bal  
2 su bardağı sıvı yağ

Önce şerbeti için bir tencereye şekeri ve suyu koyup kaynatınca içine yarım limon suyunu ilave edin indirmeye yakında 4 kaşık balı şerbete ekleyip biraz daha kaynatın daha sonra altını kapatıp, ılımaya için bir kenara alın.  
Hamuru için: Bir kaba yumurtaları kırın,  
Oda ısısındaki 500 gr margarin, 1 su bardağı boyalı (safran)suyu, 1 su bardağı sütü birazda tuzu ilave edin.  
Yarım paket yaş mayayı ve aldığı kadar unuda ekleyip homojen bir hamur elde edin.  
Hamuru yogurduğunuz yer serin olmalı. Hamurun kabarmaması gerekiyor.  
Daha sonra bu hamurdan bezeler yapın ve hemen oklavayla açıp özel arap tatlısı biçiminde dikdörtgen şekilde kesip ortalarından 4 yada 5 e keserek şekil verin.  
Diğer yandan derin bir kaba sıvıyağın tamamını aktarın ve ısıtın.  
Kesip şekil verdiğiniz hamurları sıvıyağda pembeleşmeden, rengi sarı kalacak şekilde orta yada düşük ateşte kızartın.  
Bütün kızartma işlemi bittikten sonra, soguyan kızarmış chebekiaları ilik şerbete batırıp çıkartın.

