



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CENNET KÜNKÜ

1 adet yumurta
2 su bardağı un
1 kahve fincanı kül suyu
1 çay kaşığı tuz
Yarım adet limon suyu
4 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 kahve fincanı meşe odunu külü
2 kahve fincanı soğuk su
200 gr sana hamurışı

1 kahve fincanı kül ile iki kahve fincanı suyu karıştırın ve bir süre bekletin, üstteki berrak suyu tülbentle süzün bir yumurta ile bir fincan dolusu kül suyunu çırpın üzerine un ve tuzu ilave edin, sert kıvamda hamur yoğurun hamuru beze yapın, bezeyi en fazla dört parçaya bölün ve en fazla 1 mm. kalınlıkta yufka açın yufkayı 3 cm. genişlikte şerit olarak kesin toz şeker ve suyu kaynatın, üzerine limonu sıkın 15-20 dakika kaynatarak koyu şerbet hazırlayın şerbeti tamamen soğutun "ılık olmasın" sana yağın kızgın olmayacak şekilde ısıtın kestiğiniz şeritin bir ucunu çatala takın ve yağ içinde sağdan sola ice döndürerek kızartın ardından soğuk şerbetin içine atın, çıkarın ve gönlünüzce servis yapın.

