



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK TATLISI

Yarım kilo un
2 yumurta
1 ay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı karbonat
Yarım limon suyu
1 orba kaşığı şeker
Kızartmak için ay iek yağı
Üzeri için:
Bol pudra şeker

Derin bir kabın içine un, yumurta, yoğurt, tuz, karbonat ve kabartma tozunu koyup yumuşak bir hamur yapın. 3 cm kalınlığında açın ve iki boy daireler kesin. Hamurun kenarlarına da kesikler yapın ki kızarıırken iek gibi açılsın. İki farklı büyüklükte hamuru üst üste koyup ortasına bastırın ve kızgın yağda kızartın. Üzerine bol pudra şeker serpik ikram edin.