



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK TATLISI

5 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı erimiş margarin
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Kızartmak için 2 su bardağı sıvıyağ
Şurup içi;
yarım kg. toz şeker
2 yemek kaşığı toz yeşil fıstık

Şekeri tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su koyup koyu kıvamda kaynatın. Soğumaya bırakın. Yoğurt, margarin, yumurtaları yoğurma kabında karıştırın. Kabartma tozunu ekleyin. Unu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur yapın. Merdane ile yarım santim kalınlığında açın. Çiçek kalıpla kesip kızdırılmış sıvıyağda kızartın. Soğumuş şerbete atın. Biraz bekletip servis tabağına alın. Ortalarına yeşil fıstık koyup servis yapın.