



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİMDİK TATLISI

1 adet yumurta
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 kahve fincanı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı sirke
Un
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şerbet için su ve şekeri tencerede karıştırıp 10 dakika kadar kaynatın.
Limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynattıktan sonra şerbeti ocaktan alıp soğumaya bırakın.
Hamur için un hariç tüm malzemeleri derin bir kasede karıştırın.
Üzerine azar unu ekleyip yumuşak bir hamur elde edin.
Hamuru ikiye bölüp bezeleri 2 milimetre kalınlığında açın.
Açtığınız yufkaları kare kare kesip önce 2 çapraz köşesini ortada birleştirin.
Diğer 2 köşeyi de tersinden birleştirin.
Sıvı yağı kızdırıp hamurları yağda kızartın.
Yağdan aldığınız hamurları şerbete atıp güzelce bulanmasını sağlayın.
Tatlıları servis tabağına alıp üzerini dilediğiniz gibi süsleyerek servis edin.

