



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİMDİK TATLISI

2 adet yumurta
yarım çay bardağı sıvıyağ
yarım çay bardağı margarin
1 kahve fincanı sirke
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı kabartma tozu
2 yemek kaşığı yoğurt
alabildiđi kadar un
Şerbeti İçin;
4 bardak Őeker
2,5 su bardađı su
yarım limon suyu

Hamur malzemesi ile kulak memesi kıvamında hamur yapılır, 10 - 15 dakika dinlendirilir. Sonra küçük bezelere ayrılır. Manti açar gibi açılır. Küçük küçük karelere kesilir. Her kare üçgen olarak katlanır. Daha sonra diğer uçları da birbirine yapıştırlır. Kızgın yağa atılır. Kızaran hamurlar önceden yapılmış, soğutulmuş Őerbetin içine atılır. Tatlılar ılıyınca üzerine fındık, fıstık, hindistancevizi ile süslenerek ikram edilir.

[ML© Karakuş Tatlısı iin tıklayın](#)
