



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEMİR TATLISI (ERZURUM)

4 kişilik
2 su bardağı un
3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Şerbeti için:
3 su bardağı su
3 su bardağı tozşeker
Yarım limonun suyu
Kızartmak için: Sıvıyağ
Şekil vermek için: Hamur demiri

Şerbeti hazırlamak için, su ve tozşekeri kaynatın. Limon suyunu ekleyin. Tencereyi ocaktan alıp, şerbeti soğumaya bırakın. Aynı bir yerde un, yumurta ve yoğurdu karıştırın. Akıcı bir kıvamda olmasına dikkat edin (Gerekirse bir miktar su ekleyebilirsiniz). Sıvıyağı tavada kızdırın. Hamur demirini kızgın sıvıyağa batırın. Daha sonra hamura batırın. Tekrar sıvıyağa batırın. Hamur bir süre sonra kendini sıvıyağa bırakır. Bu şekilde hamuru kızartın. Bütün hamur bitince soğuk şerbete atın. Birkaç dakika bekletip servis yapın.



Fotoğraf "perver" tarafından gönderildi. 19.11.2019