



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEMİR TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

1 yumurta

1 yemek kaşığı yoğurt

2 yemek kaşığı un

1 paket vanilya

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

Şerbeti için:

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

Hamuru için yumurta, yoğurt, un ve vanilyayı geniş bir karıştırma kabına alıp çatal yardımıyla çırpın. Şerbeti için toz şeker ve suyu kaynatıp ocaktan alın. Derin bir kızartma tenceresinde Ayçiçeği yağını ısıtın. Dökme demir bir kalıbı yağın içine koyup iyice ısıtın. Isınan kalıbı hazırladığımız hamura batırıp hamurun yapışmasını sağlayın (Hamurun demir kalıbın üzerine çıkmamasına dikkat edin).Demir kalıbı kızgın yağa batırın ve hafif silkeleyerek hamuru yağa bırakmasını sağlayın. Her iki tarafını da kızardıktan sonra çıkarıp soğuk şerbetin içine atın. Hamur bitene kadar aynı işlemleri tekrarlayın. Şerbeti çekince çıkarıp servis tabağına dizin. Ilık servis yapın.

