



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEMİR TATLISI (ŞANLIURFA)

3 su bardağı un
3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1/4 limon suyu
Tuz
Kızartmak için zeytinyağı
Şeker balı:
3 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 dilim limon suyu
Özel olarak yapılmış şekilli demir

Şeker, su ve limon suyu kaynatılıp şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Hamur malzemeleri karıştırılıp yoğurt kıvamında bir hamur elde edilir. Bir tencerede yağ eritilir. Özel demiri, sapından tutulup kızgın yağa batırılır. Yağdan çıkarılıp henüz kızginken hamura batırılır. Bu kez hamurdan çıkarılır, içine yapışmış olan hamurla birlikte kızgın yağa batırılır. Kızgın yağa giren hamur kendini demirden yağa bırakır. Demir çekilip tekrar aynı işlem yapılır. Yağda kızaran tatlılar çıkarılır ve soğuk olan şeker balına (şerbete) bırakılır. 1 dakika kadar bekledikten sonra şeker balından alınır ister sıcak, ister soğuk servis yapılır.



Fotoğraf "çerez" tarafından gönderildi. 28.01.2021