



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEMİR TATLISI (UŞAK)

50 gr sana margarin
4 adet yumurta
4 yemek kaşığı nişasta
2 çay kaşığı kabartma tozu
2 bardak un
1,5 bardak su
1 çay kaşığı tuz
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
10 damla limon suyu
2 su bardağı yağ

Öncelikle 3 su bardağı şeker, 3 su bardağı su ve 10 damla limondan şerbeti hazırlayıp soğumaya bırakın. 50 gr eritilmiş margarin, 4 adet yumurta, 4 yemek kaşığı nişasta, 2 çay kaşığı kabartma tozu, 2 bardak un, 1 çay kaşığı tuzu krep kıvamında bir hamur yapın.

Bu arada kızartma tenceresine yeteri kadar yağ koyup içine de kullanacağımız demiri koyup ısınmaya bırakın. Demiri yağın içinden çıkarıp hamurun içine batırıyoruz ama demirin üstünü geçmeyecek şekilde, hemen çıkarıp yağın içine koyuyoruz 3-4 saniye bekledikten sonra demiri hafifçe salıyoruz ve hamurun demirden ayrılmasını sağlıyoruz.

Bir seferde en fazla iki hamuru demire yapışabilir. Sonra demir soğuyacağı için tekrar yağın içine koyulması lazım bu arada kızaran hamurları iki taraflı pişirip havlu kağıt serili bir kaba alın.

Demir ne çok fazla ısınmalı nede az bu denge önemli. Hamur bitinceye kadar aynı işlemi tekrarlıyoruz. Hamur bitince soğuk tatlıları ılık şerbete batırıp çıkarıyoruz.

