DEMİR TATLISI (UŞAK)

1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
1 fiske tuz
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
3 tane yumurta
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım limonun suyu
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Öncelikle tatlının şerbetini hazırlayın.
Bir tencerede su ve şekeri birleştirip şeker eriyene kadar karıştırarak pişirin.
İçine limon suyunu da ilave edip kıvam almasını sağlayın.
Altını kapatıp ılınması için kenara alın.
Sıvı yağı tencereye koyun ve kızdırın.
Demir kalıpları yağın içine koyup ısınmalarını sağlayın.
Tatlının hamuru için malzemeleri karıştırıp akışkan bir hamur elde edin.
Isınan kalıpları tamamen kaplanmayacak şekilde hamura batırıp çıkarın.
Yeniden yağa alıp 3-4 saniye bekletin ve sallayarak ya da bir tahta çubukla ittirerek hamurun demirden ayrılmasını sağlayın.
10-15 saniye kadar kızarttıktan sonra tabanına kağıt havlu serilmiş geniş bir kaba çıkarın.
Aynı işlemi hamur bitene kadar sürdürün. Demirin her seferinde sıcak olmasına dikkat edin.
Tüm tatlıları kızarttıktan sonra ılınmış olan şerbete batırıp 15 saniye kadar tuttuktan sonra çıkarıp servis edin.
Arzu ederseniz şerbet yerine üzerine pudra şekeri serpebilir ya da kakaolu fındık kreması gezdirebilirsiniz.

Fotoğraf "çanak çömlek" tarafından gönderildi. 26.01.2021