



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DEMİR TATLISI (UŞAK)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

4 adet yumurta  
4 yemek kaşığı nişasta  
Yarım paket kabartma tozu  
2 bardak un  
1,5 bardak su  
1 fiske tuz  
Şurubu için:  
3 bardak şeker  
3 bardak su  
10 damla limon suyu

Demir tatlısının ham maddesi yumurta, un, su, tuz ve kabartma tozudur. Hamurunu sıvı bir hamur olarak hazırlıyoruz. Hamurun içine tüm malzemeleri katıyoruz ve mikserle çırpıyoruz. Tatlı yapımına başlamadan önce derince olan tavaya yağ koyup içine kalıpları koyuyoruz. Kalıpların ve yağın sıcak olması gerekiyor. Bir tarafta da kaynamış koyu bir şerbetimiz var. Kalıbımız ısındığında kalıbı hamura batırıp kızgın yağın içine bırakıyoruz. Hamur sertleşmeden kalıbı oynatmıyoruz. İki tarafı da kızardıktan sonra alıyoruz. Bu şekilde hamur bitinceye kadar devam ediyoruz. Daha önce hazırlayıp soğuttuğumuz şerbete kızarttığımız hamurları batırıp servis yapıyoruz.

