



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEMİR TATLISI (UŞAK)

1 su bardağı yoğurt
3 adet yumurta
Yarım tatlı kaşığı karbonat
2 su bardağı un
Yarım tatlı kaşığı tuz
Şerbet için:
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
1 dilim limon
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvıyağ

Önce şerbet malzemesi kaynatılır, soğumaya bırakılır. Sonra hamur malzemesi derin bir kaptaki mikserle karıştırılır, 10 dakika dinlendirilir. Tavaya kızartma yağı konur. Isınınca bu tatlı için sobacılar da yaptırılabilen demir yağa batırılır. Hemen sonra hamura batırılır ve tekrar döndürerek sıcak yağa bırakılır. Altın rengini alınca hemen şerbete atılır. Bu şekilde hamur bitene kadar işlem tekrarlanır.
Not:Demir kalıbın yarısı hamura batırılmalıdır.



Fotoğraf "mübaşir" tarafından gönderildi. 14.01.2018