



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

DONDURMALI HAMUR TATLISI

1,5 bardak toz şeker (200 g)
2,5 bardak un (375 g)
2 çorba kaşığı gazoz (30 ml)
2 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 fincan sıvı yağ (55 ml)
birkaç damla limon suyu
Carte d'Or Halis Kaymak Tadında (3 kaşık).

Şerbeti hazırlamak için, toz şeker ve 4/3 bardak suyu (170 ml) tencereye koyun. 10-15 dakika şerbet kıvamlanana kadar kaynatın. Bir iki damla limon suyu ilave edip soğumaya bırakın. Karıştırma kabına un, 1 fincan su, gazoz, yumurta, kabartma tozu ve sıvı yağı koyup, boza kıvamında suluca bir hamur elde edin. Tavaya sıvı yağı koyup, ısınmaya bırakın. Isınan bu yağı başka bir tencereye alıp kısık ateşte bırakın. Yağsız tavaya hazırladığınız bulamaçtan kaşık kaşık dökün. Diğer taraftaki kızgın yağdan kepçe kepçe yağ alıp hamurların kenarlarına dökün. Tavayı hafifçe sallayarak hamurların bir yüzünü, sonra diğer yüzünü pembeleşinceye kadar kızartın. Kevgir yardımı ile soğuk şuruba atın. Carte d'Or Halis Kaymak Tadında ile servis yapın. İsteğe göre üzerine karamelli sos ekleyebilirsiniz.