



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EL TATLISI

Malzeme:

1.5 su bardağı
1 fincan sıvı yağ
1 tatlı kaşığı şeker
6 kaşık un
1 çay kaşığı tuz
1.5 kahve fincanı irmik
4 yumurta
Şurubu:
1 kg şeker
1 kg su
Yarım tatlı kaşığı Limon tozu

Yapılışı:

Bir tencereye şeker ve suyu koyup kaynatınız. Limon tozunu ilave edip 2 dakika daha kaynadıktan sonra ateşten alıp soğumaya bırakınız.

Hamurun yapılışı: Suyu, yağı, şekeri, tuzu bir tencereye koyup bir kere kaynatınız ve elenmiş unu tahta kaşıkla karıştırarak yediriniz. İrmiki de ilave ederek kaşıkla karıştırarak ağır ateşte pişiriniz. Ateşten alıp başka bir tencereye koyunuz. İlk sıcaklığını kaybeder kaybetmez yumurtaları teker teker ilave ederek karıştırarak yediriniz. Derince bir tepsiye gayet ılık olarak yağı koyunuz ve avucunuzun içini ve sağ parmaklarınızı hafif yağlayınız. Hamurdan ceviz büyüklüğünde alıp avucunuzun içinde düzgünce yuvarlayıp üzerine hafif bastırıp yas-sıltınız ve orta parmağınızı yağa batırıp tam hamurun ortasından deliniz ve parmağınızla deliği biraz genişletiniz. Kızgın yağın içine atınız. Diğerlerini de aynı şekilde yuvarlayıp tavaya yerleştiriniz. Yağ kızdıktan sonra kısık ateşte kızartın. Kevgire dikkatli şekilde karıştırarak kızartıp yağsız olarak şurubun içine atın.