



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRILDAK TATLISI

1 adet yumurta
1 fincan yoğurt
1 paket kabartma tozu
50 gr tereyağı
2,5 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
Yarım limon
25 gr hindistancevizi

Ön hazırlık olarak su, şeker ve limon dilimini kaynatalım ve soğutalım. Şerbeti buzdolabına koyup, iyice soğumasını sağlayalım. Şerbeti 2 ayrı kaba alalım.

Ayrı bir yerde 1 yumurtayı, yoğurt ve tereyağı karıştıralım. İçine unu ve kabartma tozunu ekleyelim (un ilavesi, hamur ele yapışmayacak kıvama gelene kadar olmalı).

Hamuru 2 bezeye ayırıp, 3 hazır yufka kalınlığında açalım. Hamuru 2 cm'lik kareler halinde keselim. Karenin karşılıklı iki ucunu yapıştıralım. Kalan iki ucu ters yönde (arkada) yapıştıralım.

Kızdırılmış yağda hamurları birkaç partide kızartalım.

Kızartma esnasında delikli kepçe ile süzerek çıkaralım ve hemen soğuk şerbete atalım. Diğer parçaları da kızartıp ikinci kaptaki şerbete atalım.

Şerbetini emen tatlıların şerbetini süzerek servis tabağına alalım.

Arzuya göre üzerini hindistancevizi ile süsleyerek, servis yapalım.
