



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN GÖBEĞİ

1 paket margarin
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
2 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı pudra şekeri
Alabildiği kadar un
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Yumuşak margarin, yumurtalar, şeker ve yoğurt çukur yoğurma kabına aktarılır. Mikserle iyice çırpılır. Kabartma tozu ve orta sertikte bir hamur olana dek un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 20 dakika kadar dinlenmeye bırakılır. Bu arada şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Dinlenen hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yassılaştırılır. Ortası parmakla delinir ve genişletilir. Bu şekilde halka yapılmış olur. Yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir.