



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIŞ FIŞ TATLISI (MALATYA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamuru için:

2 adet yumurta

9 yemek kaşığı yoğurt

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karbonat

3 su bardağı un

Kızartmak için:

2 su bardağı sıvı yağ

Şerbeti için:

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

1/2 adet limon suyu

Üzeri için:

Hindistancevizi tozu (isteğe bağlı)

Şerbetini hazırlamak için orta boy bir tencereye su ve şekerini koyun.

Ardından orta ateşte 10 dakika kaynamaya bırakın.

Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyin ve kenarda soğumaya bırakın.

Derin bir karıştırma kabına yumurtaları ekleyin ve güzelce çırpın.

Daha sonra yoğurdun tamamını ekleyin ve çırpıma devam edin.

Ardından tuz ve karbonatı ilave ederken çırpma işlemine devam edin.

Son olarak unu kontrollü olarak ekleyin.

Kıvamı için ekstra un eklemeniz gerekebilir.

Hamurun kıvamı çok sıvı olmayan, kaşıkla dökerken yavaş yavaş akan kıvamda olması gerekiyor.

Derin bir tavada sıvı yağı yüksek ateşte kızdırın.

Bir çay kaşığı yardımıyla hamuru alın ve bir başka çay kaşığı ile hamuru yağın içerisine yavaşça bırakın.

Kızaran hamurları peçete serilmiş bir tabağa alıp fazla yağın çekmesini sağlayın.

Sıcak hamurları soğuk şerbete batırın.

Servis tabağına alarak servis yapın.

Not: Dilerseniz üzerine hindistancevizi tozu da ekleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:177839 • ad:Fış Fış Tatlısı (Malatya) • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 22:24