



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIŞ FIŞ TATLISI (MALATYA)

100 gram margarin
2 su bardağı su
3,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tozşeker
Bir tutam tuz
4 adet yumurta
Toz antepfıstığı, hindistancevizi
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Şerbet için:
2 su bardağı tozşeker
3,5 su bardağı su
1/4 limon dilimi

Şekere, su ve limon dilimini ilave edip kaynatın, iyice soğutun. Suyu ve margarini tencereye koyun. Yağ suyun içinde eriyene dek kaynatın. Unu, bir tutam tuzu ve 1 çay kaşığı şekeri ilave edin. Un suyun içinde hamurlaşır, toparlanana dek sürekli kaşıtararak pişirin (hamur ele alınınca yapışmayacak hale gelmeli). Hamuru ılık bir zemin üzerinde ılıtın. Yumurtaları teker teker kırın, hamura yedirerek, yoğurun. Hamur yumurtalarla iyice özleşince, hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizi hafifçe yağlayın. Hamur parçalarına yuvarlak şekil verip, elinizle yassılatın. Ortasını baş parmağınızla delip, düzgün bir simit şekli verin. Derin bir tavaya yağı alın. Yağı ısıtmadan hamurları tavaya aralıklı dizeyin. Ara sıra sallayarak hamurların iki yüzünü de çevirerek kızartın. Tavadan alıp, soğuk şerbete atın. Şerbetini emen tatlıları sen/is tabağına alın. İkinci ve daha sonraki kızartma işlemleri için de yağı iyice soğutup, hamurları ondan sonra kızartın. Tatlıları, fıstık ve hindistancevizi serperek servis yapın.

