



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİYONK TATLISI

3 Çorba Kaşığı İrmik
1 Paket Kabartma Tozu
1 Çorba Kaşığı Margarin
4 Su bardağı Un
1 Su bardağı Yoğurt
1 Adet Yumurta
Kızartmak İçin:
Kararında Sıvı Yağ
Şerbeti İçin:
1 Dilim Limon
2.5 Su bardağı Su
4 Su bardağı Toz Şeker

Suyu, şekeri, limonu tencereye alıp 5 dk. kaynatıyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Karıştırma kabına yoğurdu, yumurtayı ve yumuşak margarini alıyoruz ve telle çırpıyoruz. İçine irmiği, kabartma tozunu ve unu ilave ediyoruz. İyice yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlıyoruz. Oklavayla yarım santim kalınlığında açıyoruz. Bıçakla dört parmak eninde şeritler kesiyoruz. Şeritleri iki parmak mesafesinde kestikten sonra iki ucundan sıkıştırarak fiyonklar yapıyoruz. Bütün hamuru bu şekilde hazırladıktan sonra bol kızgın yağda tavanızın aldığı kadar miktarlarda kızartıp havlu kâğıt üzerine alıyoruz. Soğumuş şerbete atıp 3-4 dk. bekletip servis tabağına çıkartıyoruz. Üzerine yeşil fıstık serpip ılık ılık servis ediyoruz.

