



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZUZ TATLISI

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

2 adet yumurta
1,5 çay bardađı sade gazoz
1 paket instant maya (10 gramlık paket)
200 ml ebadında su bardağıyla 5 su bardağı un
Şerbeti için:
5-6 su bardağı toz şeker
5-6 su bardađı su
3-4 damla limon suyu

Öncelikle yumurtaları bir kâsenin içine kırıp çırpıyoruz
Yumurtaların üzerine gazoz ve ılık su ekleyip karıştıırıyoruz.
Maya ve unu azar azar ufalayarak hamur haline getiririyoruz.
Daha sonra hamuru dinlenmeye bırakıyoruz. Dinlenme kısmı 20 dakika kadar olacak.
Daha sonra hamurun üzerine nişasta dökerek açıyoruz
Parçalara haline bölüp açtığımız hamuru yağlıyoruz.
Daha sonra hamuru gazoz tatlısı şekline getirerek fırına sürüyoruz.
180 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin
Fırından çıktıktan sonra, 5 dakika kadar bekleyin ve sıcak şerbeti üzerinde gezdirerek dökün
Şerbeti döküldükten sonra bir süre daha bekleyip daha sonra üstüne ezilmiş fındıkları serpiştirin ve yemeğe hazır.

