



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## GAZOZLU TATLI

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Adet yumurta
- 1 Kg. şerbet için şeker
- 1 Bardak gazoz
- 4 Su Bardağı un
- 1 Kg. su
- 1 Paket yaş maya
- 4 Damla limon suyu

Hamuru için gerekli malzemeleri derin bir kaba alıp iyice yoğurun. Hamurun üzerine nemli bez örtüp mayalanması için yaklaşık 30 dakika bekletin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp şekil verin. Yağlanmış fırın tepsinde dizip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Şerbeti için gerekli malzemeleri tencereye alıp karıştırın. Orta dereceli ateşte iki taşım kaynatın. Şerbeti ılınması için oda sıcaklığında bekletin. Tatlının üzerine dökün. Şerbeti iyice çektikten sonra servis yapın.

---