



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GREYFURLU KIZARMIŞ HAMUR

2 adet greyfurt  
5 yemek kaşığı toz şeker  
2 su bardağı un  
3 adet yumurta  
1 çay bardağı limon şekerlemesi  
1 çay kaşığı zencefil  
3 yemek kaşığı margarin  
2 su bardağı sıvı kızartma yağ  
Yeteri kadar su  
Yeteri kadar tuz

Greyfurtların suyunu çıkarıp bir kenarda bekletin.

Büyük bir sos tenceresinde biraz su, 3 yemek kaşığı margarin, 2 yemek kaşığı toz şeker, greyfurt suyu ve bir tutam tuzu karıştırın. Karışımı kaynatın ve kaynadıktan sonra ateşten alarak karışıma yavaşça karıştırarak unu ekleyin. Bütün bu karışıma zencefil ekleyip dinlenmeye bırakın. Dinlendikten sonra un, yumurta ve limon şekerlemesini ekleyip hamuru çırpın.

Geniş bir tavaya sıvı yağı koyun, yağ kızdıktan sonra hazırladığınız hamuru ufak parçalar halinde birbirlerine yapışmayacak şekilde kızartın. Daha sonra kağıt havlunun üzerine alıp yağın süzün. Sonra 3 yemek kaşığı toz şeker içinde yuvarlayıp, sıcak olarak servis edin.

