



## HAMUR TATLISI

1 su bardağı un  
2 adet yumurta  
1 kaşık tereyağı  
Çeyrek limon  
Yarım bardak su  
100 gram kaymak  
250 gram kızartma yağı  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
Şerbet için:  
1,5 bardak su  
200 gram toz şeker

Elenmiş un, yarım bardak su ve yağ ile hamuru hazırlayın. 8-10 dakika sonra içine yumurtaları kırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar yapın ve kızartma yağında pişirin. Pişirdiğiniz hamurları hazırladığınız şerbetin içine atıp servis tabağına alın.

