



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR TATLISI

3 orba kaşığı süt tozu
2 orba kaşığı un
1 orba kaşığı margarin
yarım çay kaşığı kabartma tozu
1 ay kaşığı safran
1 buçuk su bardađı Őeker
Sıvı yağ (kızartmak için)

Tatlının Őurubunu hazırlamak için, Őekeri 2 su bardağı su ile kaynatın. Süt tozu, un, margarin, kabartma tozu, 1 çorba kaşığı su ve safranı karıştırıp, yoğurarak bir hamur hazırlayın, Hazırladığınız hamurdan 12 adet küçük top yapın.

Hamur toplarını kızgın yağda pişirin. Tatlıyı ateşten alıp almaz Őuruba atın. Tatlı, Őurubunu çektikten sonra servis yapın.