



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAMURABİ

10-12 kişilik Malzemesi
5 çorba kaşığı margarin,
5 yumurta
5 çorba kaşığı tozşeker
1 su bardağı süt,
5 su bardağı un
1 limon kabuğu rendesi
Kızartmak için sıvıyağ
1 tutam tuz
3 çorba kaşığı pudra şekeri
6 çorba kaşığı rendelenmiş çikolata

Margarini eritip ılıtın. Derin bir kaptaki yumurtaları tozşekerle birlikte köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Süt, tuz, limon kabuğu rendesi, margarin ve unu ilave edip yoğurun. Hamuru jelatin kağıda sarıp 1 saat bekletin. Hamuru unlanmış zemine alın. Merdane ile yufka inceliğinde ve dikdörtgen şeklinde açın. 1-1.5 santim kalınlığında şeritler halinde kesin. Her şeridi kendi etrafında sararak kuş yuvası şekli verin. Sıvıyağı tavada kızdırıp hazırladığınız hamurları kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağın çekirin. Soğuyunca servis tabağına alın. Üzerlerine pudra şekeri ve rendelenmiş çikolata serpip servis yapın.