



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANE TATLISI

1 adet bayat ekmek
3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
Kızartma yağı
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım adet limon

Şerbet kaynatılır, bir kenara soğuması için bırakılır. Yumurtalar çırpılır, yoğurt, un, karbonat ve tuz eklenir. Pürüz kalmayana kadar çırpılır. Ekmek dilimlenir, kenarları kesilir ve yarım kibrit kutusu büyüklüğünde doğranır. Ekmek parçaları hazırlanan cıvık hamura batırılır, sonra sıcak yağa bırakılır. Altın rengini alana kadar iki yüzü kızartılır. Bir tepsiye dizilir. Üzerine şerbet gezdirilir. 1 saat sonra servise sunulabilir.