



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANIM BİLEZİĞİ

8-10 kişilik Gerekli malzeme:

Hamur için:

6 su bardağı un

150 gr eritilmiş tereyağı

2 yumurta

1 su bardağı yoğurt

Yarım su bardağı ılık su

1 tatlı kaşığı tuz

Harç için:

2 su bardağı çekilmiş ceviz

Şurup için:

1 çorba kaşığı limon suyu

3 su bardağı tozşeker

3 su bardağı su

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Tereyağı, 2 yumurta, yoğurt, su ve tuzu bir kaba alın. Unu ekleyip pürüzsüz bir hamur yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin. Hamuru 4 bezeye ayırın ve 40-45 santim çapında yufkalar halinde açın.

Cevizi yufkalara paylaşın. Yufkaları rulo şeklinde sarıp 2'şer santim aralıklarla kesin.

Sıvıyağı tavaya alıp kızdırın. Hamur parçalarını kızartın.

Şurup için, şeker ve suyu bir tencereye alıp şeker eriyene kadar karıştırın. Limon suyunu ilave edip kaynatın.

Kıvamı koyulaşınca tencereyi ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Kızarttığınız hamurları şerbetin içine atıp yarım saat bekletin. Şerbeti çekince servis tabağına alın. Servis yapın.

[ML® Hanım Göbeği için tıklayın](#)