



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANIM GÖBEĞİ (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2,5 su bardağı un
2,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı şeker
100 gr. margarin
4 yumurta
4,5 su bardağı şeker
1/4 limon suyu
1 fiske tuz
2 su bardağı sıvıyağ

2,5 su bardağı su, 100 gr. margarin, 1 çorba kaşığı şeker, 1 tutam tuz yağ eriyinceye kadar kaynatılır.

2,5 su bardağı un birden ilave edilir. Tahta kaşıkla karıştırarak 10 dakika pişirilir.

İlininca üç veya dört yumurta kırılır. Elle yoğurulur.

Ceviz büyüklüğünde parçalar alınır. Elde şekillendirilir. Serçe parmağı sıvı yağa batırılır. Ortası delinir. Soğuk kızartma yağa bırakılır. Ocak üstüne alınır.

Sallayarak kızartılır. Kızaran tatlılar soğuk şuruba atılır. 2-3 dakika bekletilir. Servis tabağına alınır.

