



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANIM GÖBEĞİ TATLISI

125 gram margarin
1 ½ bardak un
4 adet yumurta
1 bardak su
2 adet kesme şeker
2 çorba kaşığı Kaymak
2 çorba kaşığı Fındık
4 bardak şeker
3 bardak su
2 damla limon suyu

125 gram margarin, 1 bardak su, 2 adet kesmeşeker ve 1 tutam tuzla eritilir. Eriyen yağa 1 buçuk bardak un katılır ve devamlı karıştırılarak koyulaşana kadar pişirilir. Pişen hamur yoğurma kabına dökülür ve soğutulup 4 adet yumurta teker teker kırılarak yoğrulur. Yoğrulan hamurdan bezeler alınır ve yuvarlanıp ortaları delinerek kalın halkalar yapılır. Hamurlar ortalama 180 derecedeki fırında pişirilir.

Şerbeti için; 4 bardak şeker 3 bardak suyla kaynatılır ve 2 damla limon suyu eklenip ocaktan alınır. Pembeleşen kadar pişen hamurlar şerbetin içine atılır. Şerbetini çeken hamurların üzeri kaymak ve fındıkla süslenir.