



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANIM GÖBEĞİ TATLISI

<http://www.hurriyet.com.tr>

100 gram tereyağı
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı toz şeker
1,5 su bardağı su
2 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
Bir fiske tuz
Süslemek için toz Antep fıstığı veya pudra şekeri
2 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)
Şerbeti için:
1,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 dilim limon

Tencereye yağı, suyu ve toz şekeri koyun. Orta ateşte yağ eriyene kadar tutun. Unu, kabartma tozunu ve tuzu eriyen yağlı karışıma dökün ve 5 dakika kadar pişirin. Hamuru ılınmaya bırakın. ılınan hamura yumurtaları kırın, mikserle çirpin ve elinizle yoğurun.

Şeker ve suyu karıştırıp şerbeti kaynatın. 1 dilim limonu indirmeye yakın içine atın ve soğumaya bırakın.

Hamurdan top top parçalar alıp yuvarlak şekil verin, ortasına parmakla bastırın. Hazırladığınız hanım göbeklerinin ortalarını delin ve tavadaki yağ kaynamadan, soğukken hanım göbeklerini yağa atın ve kızartın. Her iki tarafları da kızarıncaya hemen soğumuş şerbete atın.

Çıtır olmalarını istiyorsanız çok fazla bekletmeden şerbetten alıp hemen bir servis tabağına dizin. Soğuk servis yapın.

Servis esnasında üstlerine Antep fıstığı ya da pudra şekeri serpebilirsiniz.

Not: Yağ kaynar gibi olduğundan eğer ikinci kere hanım göbeği kızartılacaksa yine yağın soğuması gerek. Tamamı bitince şurup da sıcaklaşıyor. Ara verdiğinizde şurubu da mümkün olduğunca soğutunuz.

