



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANIMGÖBEĞİ

Hamuru için:

3 su bardağı su

100 gram tereyağı

2,5 su bardağı un

1 fiske tuz

1 tatlı kaşığı şeker

3 adet yumurta

2 yemek kaşığı irmik

1 yemek kaşığı nişasta

Şerbeti için:

4 su bardağı su

4,5 su bardağı toz şeker

Yarım limon suyu

Kızartmak için:

2 su bardağı kızartma yağı

Üzeri için:

Toz antepfıstığı

Kaymak

Şerbeti için; şeker ve suyu tencereye koyun, şeker eriyene kadar karıştırarak kaynamaya bırakın. Şurup kıvamına gelmek üzere limon suyunu ekleyin ve ocaktan alın.

Hamuru için; su ve tereyağını çelik tencereye alın, su kaynamadan önce tereyağının iyice erimesi için karıştırın. Elenmiş unu yavaş yavaş tencereye ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Tuzu ve şekerini de ekleyerek yapışmayan bir hamur elde edene kadar kavurun. Tencereyi ocaktan alın, tahta kaşıkla sürekli yayararak ve toplayarak hamurun kabuk bağlamadan soğumasını sağlayın. Ilınınca, yumurtaları birer birer kırın. İrmik ve nişastayı ekleyerek pürüzsüz bir hamur elde edene kadar tahta kaşıkla ya da mikserle yoğurun. Hamurunuz kendini toplayınca, ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve elinizi hafifçe ıslatarak top gibi yapın. Ortalarını parmağınız ile bastırdığınız toplarınızı yağa atın ve ocağı en kısık ateşe ayarlayın. Tatlıları yağda arada sallayarak kızartın. Kızaran tatlıları hemen soğuk şuruba atın. 5-6 dakika şerbeti çeken tatlıları servis tabağına alın.



