



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANIM GÖBEĞİ

MALZEME:

250 gram su

1 kaşık tereyağı

125 gram un

500 gram yağ

1 bütün bir yumurtanın sarısı

10 gram pirinç unu

400 gram toz şeker

2 bardak su

yarım limon

HAZIRLANIŞI

250 gram su, 25 gram tereyağı kaynatılıp indirilir. Kepçe ile karıştırarak un ilâve edilir. İyice ezilir ve hafif ateşte 2 dakika pişirilir. Hamur başka bir kaba çıkarılır. Biraz soğuyunca önce pirinç unu sonra yumurtalar birer birer elle karıştırılmak suretiyle yedire yedire ilâve edilir. Hamur iyice yoğrularak toplanır, orta parmak hafif yağa batırılarak avuç içi yağlanır. Ceviz büyüklüğünde bir hamur parçası alınıp avuç içinde yuvarlanır. Üzerine hafif bastırılır ve ortası parmağın ucu, hafif bastırılarak hamurun ortası delinir. Bu şekilde hazırlanan hamurlar genişçe bir tencereye, ilitirilmiş zeytinyağı içine atılır. Sonra tencere ateşe konarak yağ kızıncaya kadar hamurlar kendi haline bırakılır. 10 dakika sonra kevgirle karıştırılmak suretiyle 20 dakika kızartılır. Yağdan çıkartılır ve 2 bardak suda eritilip, kaynatılan ve limonla kestirilen şuruba (ılıdıktan sonra) atılır. 15 dakika sonra ikram edilir.