



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANIM GÖBEĞİ

12 yumurta
1/2 kg un
150 gr margarin yağı
750 gr su
1,5 kg rafine yağı
Şurubu:
1,5 kg şeker
750 gr su
1 limonun suyu

Bir tencereye konulan su hafif ısınmaya başlayınca, içine yağ ve yarım kilo un, serpile serpile katılır. Hamur haline gelinceye kadar, tahta kaşıkla karıştırılır. Sonra pişen hamur, mermer ya da fayansın üzerine konulur. İçine 12 yumurta teker teker kırılır. Hamur haline getirilir. Hanım göbeği şeklinde yağın içine atılarak kızartılır. (Kızartılacak yağın soğuk olarak ateşe verilmesi gerekir.) Kızartılan hanım göbekleri, başka bir tarafta hazırlanan şurubun içine atılır. Şurup, yazılı malzemelerin bir kap içinde 10-15 dakika kaynatılmasıyla yapılır.