



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HANIM GÖBEĞİ

Malzeme:

500 gram Bizim Mutfak Un

1 çay kaşığı Tuz

1 çay kaşığı Tozşeker

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısırozü Yağı

4 adet yumurta

2,5 su bardağı su

Kızartmak için :

Yeteri kadar Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı

Şerbeti için :

2 su bardağı su

4 su bardağı Tozşeker

1/2 limon suyu

Şerbet için tüm malzemeyi derin bir tencereye alıp kaynatın. Soğumaya bırakın. Hamur için su, tuz, tozşeker ve sıvıyağı bir tencereye alıp karıştırarak kaynatın. Unu azar azar ilave edip tahta kaşık ile karıştırın. Karışım hamurlaşmaya başladığında tencereyi ocaktan alın. Yumurtaları teker teker yedirerek ilave edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp avucunuz içinde yuvarlayın ve serçe parmağınızla ortasına delik açın. Hamurları kızgın yağa atarak kızartın. Altın sarısı renk alınca delikli kepçe ile yağdan alıp soğuk şerbete atın. Tatlılar şerbeti emince servis yapın.

[ML® Hanım Göbeği için tıklayın](#)