



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANIM GÖBEĞİ

Malzemeler

250 Gr un (8 çorba kaşığı)

1.5 su bardağı su

50 gr. Margarin

4 Adet yumurta

1 çay kaşığı kabartma tozu

Şerbet İçin

750 gr. Şeker

Limon

Vanilya

Yapılışı

Şerbet hazırlanarak soğumaya bırakılır. Bir tencereye 1.5 bardak su ile 50 gr margarin koyulup kaynatılır. İçine 250 gr un ilave edilip karıştırılır. Hamurun kıvamı sert içinde su kalmayana kadar un koyulur ve ocaktan alınır. Hamuru başka bir kaba alıp ele alınacak kadar soğuyunca, yumurtalar tek tek yedirilerek yoğrulur (2 adet yumurta akı ve 2 adet yumurta tam olarak). Büyük bir tencereye bol yağ konulur. Avuç içinde yuvarlak şekil verip ortasına parmak bastırılıp soğuk yağa atılır. Tencerenin dibi kadar hamur yuvarlatılır. Ocağa konularak kızarması sağlanır. Üzerine soğuk şerbet atılarak bir müddet sonra alınarak servis tabağında servise sunulur.

Nurdan OZAN
