



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANIM GÖBEĞİ

Elif Bayramçavuş

- 2 Su Bardağı Su
- 2.5 Su Bardağı Un
- 3 Çorba Kaşığı Yumuşak Margarin
- 1 Çorba Kaşığı Şeker
- 2 Adet Yumurta
- 2 Çorba Kaşığı İrmik
- 1/2 Çay Kaşığı Tuz
- Sıvı Yağ
- 3 Su Bardağı Su
- 3 Su Bardağı Şeker
- 1 Çorba Kaşığı Limon Suyu

Önce şerbeti hazırlayalım: Suyla şekeri bir tencereye koyup kaynatalım. Koyulaşmaya başlayınca limon suyunu ekleyip ateşten alalım ve soğutalım. Hamuru hazırlamak için bir başka tencereye suyu, 1 yemek kaşığı şekeri ve tuzu koyalım. Margarini katalım, su kaynamadan önce karıştırarak eritemiz. Unu ilave edip karıştırarak 7-8 dakika döndürelim. Ocağı kapatalım, hamuru karıştırarak ılınmasını sağlayalım. Yumurtaları hamurun içine kıralım, irmiği de ekleyip hamuru yoğuralım. Biraz buzdolabında bekletelim. Ardından hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparalım, ortasını yuvarlayıp parmağımızla bastıralım. Hamurun içinin de pişmesi için hafif ısıtılmış yağda hamurları pişirelim. Sıcak tatlıları soğuk şerbete atıp 6-7 dakika bekletelim ve tabağa alalım. Aynı hamurdan bazı parçalara vezirparmağı şekli verilebilir, böylece iki farklı sunum gerçekleştirebiliriz.