



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANIM GÖBEĞİ TATLISI (İZNİK BURSA)

İznik Belediyesi

- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Çorba Kaşığı Nişasta
- 2 Su Bardağı Un
- 1 Çorba Kaşığı İrmik
- 2 Bardak Su
- 1 Çorba Kaşığı Şeker
- 4 Adet Yumurta
- 1 Bardak Sıvı Yağ
- Şerbeti için:
- 3,5 Bardak Şeker
- 3 Bardak Su

Şerbeti hazırlamak için şeker ve su tencerede yaklaşık 30 dk kaynatılarak soğumaya bırakılır. Tencereye 2 bardak su ile tereyağı dökülerek kısık ateşte ısıtılır, ısınan suda tereyağı eriyince içine şeker, tuz ilave edilerek karıştırılarak katılaşması sağlanır. Hamur haline gelince ocaktan indirilerek bir kabin içinde soğumaya bırakılır. Hamur soğuyunca yumurtalar tekere teker kırılır, irmik ve nişastası ilave edilerek yumuşak bir hamur elde edilir. Tavaya yağ dökülür, hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak yuvarlak şekil verilir, hamurun ortasına parmak ile çukur açılarak tavaya dizilir. Kısık ateşte hamurlar kızarıncaya kadar pişirilir, sıcak olarak soğuk şerbetin içine atılır, şerbetin içinde bekletmeden servis tabağına alınır. İsteğe göre ceviz ve kaymak ile birlikte servis yapılabilir.

