



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANIMGÖBEĞİ

Tuğrul Şavkar

100 gr. tereyağı (7 çorba kaşığı)

1 tatlı kaşığı tozşeker

1 çay kaşığı tuz

600 ml. su

450 gr. un

6 adet yumurta

2 lt. ayçiçek yağı

Şurubu için:

1+1/4 lt. su (5 su bardağı)

2 kg. tozşeker (8 su bardağı)

1/2 adet limonun suyu ve kabuğu

Tereyağını, şekeri, tuzu ve suyu bir tencereye koyup karıştırarak bir taşım kaynatın.

Ateşi kısın. Unu eleyin. Elenmiş unu tenceredeki sıcak karışıma azar azar ekleyerek karıştırıp, iyice yedirin. Kısık ateşte hamuru karıştırıp, ezerek 5 dakika pişirin.

Hamuru karıştırma kabına aktarıp biraz ılınmaya bırakın. İlk sıcaklığını kaybedince yumurtaları ekleyin ve mikserle çırparak hamura yedirin.

Şurubu hazırlamak için, bir başka kaptaki şekeri, suyu, limon suyunu ve sıkılan limonun kabuğunu bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, 5 dakika daha kaynatarak üzerinde biriken köpüğü alın. Limon kabuğunu çıkarıp şurubu ılınmaya bırakın.

Ayçiçek yağın bir tepsiye koyup, ocağa oturtarak Şurubu için: ılındırın. Tepsiyi ateşten alın. Hazırladığınız hamuru şekillendirmek için avuç içlerinizi ve parmaklarınızı yağlayın. Ceviz büyüklüğünde bir parça hamur alarak yuvarlayın. Avucunuzun içiyle hafifçe üzerine bastırarak biraz yassılaştırın. Ortasını parmağınızla delerek genişletip, yağa atın. Hamur bitinceye kadar ayın işlemi yineleyin.

Tepsiyi orta ateşe koyarak 10 dakika, karıştırmadan, sadece alt üst ederek kızartın. Sonra bir kevgir ile karıştırarak 10 dakika daha kızartıp, hanımğöbeklerini süzdürerek yağdan alın ve şurubun içine atın. Hafifçe üzerlerine bastırarak 10 dakika şurupta bekletin. Hanımğöbeklerini şuruptan alıp bir tabağa aktararak servis yapın.