



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADIN GÖBEĞİ

500 gr un
4 yumurta
1 fincan sıvıyağ
1,5 fincan pudra şekeri
1 tatlı kaşığı karbonat
Fiske kadar tuz
Şerbeti:
4 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 su bardağı sıvıyağ
Limon

- 1- Bir kaba yumurtalar kırılır. Sıvıyağ, pudra şekeri, tuz ilave edilip mikserle çırpılır.
- 2- 5-10 dakika çırptıktan sonra un ve limon suyunun içine konmuş karbonat ilave edilir. Su ilave edilip yoğrulur.
- 3- Hamur uzun müddet yoğrulduktan sonra yumurta büyüklüğünde parçalara bölünür. Hamurlar elle yuvarlanıp parmakla ortasına bastırılıp çukurlaştırılır. Bu hamurlar yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
- 4- Tavada sıvıyağ kızdırılıp kızgın bir vaziyette hamurların üzerine gezdirilir. Kızgın firma verilip pişirilir.
- 5- Fırından çıkınca sıcak sıcak ılık şerbete atılır. Şerbeti çekince serv tabağına alınır.

Şerbeti:
4 su bardağı şeker ile 2 su bardağı su kaynatılıp koyu bir şerbet yapılır.

[ML® Hanım Göbeği için tıklayın](#)