



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARANFİL OYLUM

- 2 adet yumurta
- 1 paket tereyağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 fiske tuz
- Alabildiği kadar un
- Şerbet için:
- 2 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- 1 adet karanfil
- 1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbet yapmak için, su, şeker ve karanfiller bir tencereye atılır. Orta ateşte kıvam almaya başlayınca limon suyu eklenir. 5 dakika daha kaynatılır, karanfiller alınır ve soğumya bırakılır. Yumuşak tereyağı, yumurtalar bir kaba konur ve miciklanır. Üzerine tuz, kabartma tozu ve toplanan kadar un ilave edilir. Hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır ve yuvarlanır, tepsiye dizilir. 180 derece fırında kıpkırmızı olana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 3 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince ikram edilebilir.