



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KELEBEK TATLISI

1 adet yumurta
2 orba kaşığı yoğurt
1 ay kaşığı karbonat
1 ay kaşığı vanilya
1 ay kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un
Kızartma yağı
Şerbet:
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
1-2 damla limon

Şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Hamur malzemesiyle orta sertlikte bir hamur yapılır. Sonra merdaneyle fazla ince olmayacak şekilde açılır. Kibrit kutusu kadar karelere kesilir. Kareler ortadan sıkıştırılarak kelebek şekli verilir. Kızgın yağda altın rengi kızartılır, soğuk şerbete atılır. Yarım saat sonra servise sunulur.