



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARMIŞ TATLI HAMURLAR

1 bardak su
50 gr. margarin
1 tutam tuz
150 gr. un
5 yumurta
150 gr. kuş üzümü
1 litre kızartmak için çiçekyağı
Serpmek için pudra şekeri

Suyu margarin ve tuz ile bir tencerede kaynatın. Ateş ten alın. Unu karıştırarak ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra tekrar ateşe oturtun. Unun top top olmamasına dikkat edin. Ateşten alın. İlk yumurtayı kırın. Karıştırın ve 5 dakika soğumaya bırakın. Sonra diğer yumurtaları da teker teker kırıp karıştırmaya devam edin. Son olarak yıkanmış ve kurulanmış olan kuş üzümünü de hamura ilave edin. Çiçekyağını kızdırın. Çorba kaşığı ile hamurdan yuvarlaklar alıp 10 dakika kızgın yağda kızartın. Delikli kepece ile dışarıya alın ve kağıt üzerine yağının süzülmesi için bırakın. Pudra şekerini de üzerlerine serptikten sonra soğumaya bırakın.