



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY YUMURTA TATLISI

300 gram toz şeker
100 gram tereyağı
100 gram un
50 gram su
5 yumurta
1/4 limon
ŞURUP İÇİN:
300 gram toz şeker
1/4 limon

Tereyağı, unla bir kapta kahverengini alıncaya kadar karıştırılıp kavrulur. 50 gram su ilâve edilir. Biraz daha karıştırılır. Ateşten alınır. Dinlenip soğuduktan sonra 3 yumurta kırılır. Karıştırılır. 2 yumurta daha kırılır. Düzgün bir hamur yapılır. El ile sıkılarak her defasında ıslatılmış kaşıkla küçük yuvarlaklar hazırlanan şuruba atılır. Servis tabağına alınır.

ŞURUBUN HAZIRLANMASI: 300 gram toz şeker, bir tencerede üstünü geçecek kadar bir su ile ateşe konur. Birkaç dakika kaynatılır. 1/4 limon sıkılır. Bir taşım daha kaynatılarak ateşten alınır.