



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON TATLISI

Malzeme:

3 bardak un

5 yumurta

2,5 kahve fincanı limon suyu

1 paket Baking Bowder

1 fiske tuz

4 bardak su

2,5 bardak toz şeker

1 küçük paket yağ

Yapılışı:

Şeker ile su bir tencerede kaynatılarak oldukça koyu bir şurup hazırlanır. Ve soğuması için bir tarafa bırakılır. Porselen bir kâseye kırılan yumurtalar tel ile 5 - 6 dakika kadar vurulup buna sonra limon suyu ilâve edilir. Ve 5 - 6 dakika kadar daha çırpılmaya devam edilir. Bundan sonra bu karışıma içine kabartma tozu konmuş olan un da karıştırılıp bir tutam da tuz konarak iyice karıştırılıp halledilir. Yağ bir tavada kızdırılır. Hazırlanan bu yumurtalı hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparı! i d bu yağa atılır ve parçalar nar gibi kızarıncaya yağı süzülerek tavadan almıp hemen soğumuş olan şerbetin içine atılır. Böylece kızartılan tatlıların hepsi şerbeti emdikten sonra servis tabağına alınıp sofraya konur.