



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LÖMBEDEK TATLISI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 adet yumurta
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1/2 çay bardağı yoğurt
1 paket vanilin
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı (2 parmak fazla) su

Şerbet için orta boy bir kap içine 2 su bardağı toz şeker ve 2 su bardağından iki parmak fazla su koyun. Şeker eriyene kadar karıştırın. Şerbeti kaynatmayın. Hamur için derin bir kap içine 1 adet yumurta kırın. Üzerine yarım çay bardağı sıvı yağ, yarım çay bardağı yoğurt ve bir paket vanilini koyun. Eliniz ile iyice karıştırın. Üzerine kabartma tozu ve unu azar azar ekleyin. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin. Ardından hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Hamurları tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırına verin. Üzerleri kızarana kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Lömbedik tatlısı piştikten sonra fırından çıkartın. Sıcak tatlının üzerine şerbeti kepçe yardımı ile dökün. Ardından tepsiyi tekrar sıcak fırın içine koyun. 5 dakika kadar fırın içinde bekletip, çıkartın. Şerbetini çekip soğuyana kadar bekleyin. Dilediğiniz gibi süsleyip servis edebilirsiniz.



