



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAFİŞ TATLISI

Eyüp Sevinç

3,5 su bardağı un
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 yumurta
½ çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı nişasta
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
Şerbet için;
1,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Kızartmak için;
Ayçiçek yağı

Önce şerbeti hazırlayın. Şeker ve suyu kaynatıp limon suyunu ilave edin, karıştırın ve soğumaya bırakın. Çukur bir yoğurma kabına unu boşaltın. Yoğurt, kabartma tozu, ayçiçek yağı, tuz ve yumurtayı ilave edin. yumuşak bir hamur hazırlayın. Hazırladığınız hamuru 2[?]ye bölün. üzerine nemli bez örtün ve yarım saat dinlendirin. Tezgaha nişasta serperek hamurları merdane ile ince açın. Açtığınız hamurun kenarlarını bıçakla keserek düzeltin. Hamuru kenarından hafif hafif tutup büzdürerek pilili hale getirin. 10[?]ar cm arayla sıkıp sıkıttığınız yerden bıçakla kesin. Hamurları kızdırılmış yağda pembeleşinceye kadar kızartın. Önceden hazırlayıp soğuttuğunuz şerbete kızarmış hamurları atın. Üzerlerine çekilmiş ceviz serperek servis edin.

