



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MÜŞEBBEK (HATAY)

500 gr un  
2 çay kaşığı kuru maya  
Yarım litre yağ  
Şerbeti için:  
3 su bardağı şeker  
3 su bardağı su  
1 limon

500 gr unu derin bir kaba alıp içine mayamızıda katıp bir miktar su ekleyip çırpılır (hamurumuzun boza kıvamında olması şarttır) üzerine bir örtü kapatarak yaklaşık 30 dk. beklemeye alınır. Şerbet için, önce su ardından şekeride içine katıp şeker eriyinceye kadar kısık ateşte karıştırılır ardından birkaç damla limon suyunu kaynamaya başlayan şerbetimize ekliyoruz 30 dk kısık ateşte kaynatıp özleşmesini bekliyoruz özleştikten sonra altını kapatıyoruz. Orta boy tavamıza yağımızı ekleyip kaynattıktan sonra krema pompasına koyduğumuz hamurumuzu (iki ucu birleşecek şekilde) daire şeklinde yağın içine bırakıyoruz ortalama 5 7 dk kızarttıktan sonra müşebbeklerimizi çıkarıp şerbetimizin içine bırakıyoruz. Şerbetin içinde 5 dk kadar bırakmak yeterlidir.