



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURU İÇİN:

1,5 su bardağı un
1 su bardağı su
1 adet yumurta
1 paket yaş maya
Yarım çay kaşığı tuz
Şerbeti için:
1,5 kilogram şeker
5 su bardağı su
Yarım yemek kaşığı limon suyu

Öncelikle şerbet için şeker ve suyu tencerede karıştırıp kaynatın.
10-15 dakika kadar kaynatmış tatlıya limon suyunu ekleyip ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Unu derin bir kaseye alıp ortasını havuz gibi açın.
Açtığınız havuza su, yumurta, maya ve tuzu ekleyip akışkan bir hamur elde edin.
Hamuru üzerini nemli bir bezle örterek mayalanması için 20 dakika kadar bekleyin.
Ardından hamuru geniş tırtıklı uç takılmış sıkma torbasına doldurun.
Kızartma yağın tencereye doldurup hamuru halka biçiminde yağa sıkın.
Tencereyi harlı ocağa alıp hamurları her yanı kızarana kadar hafif hafif karıştırarak kızartın.
Tatlıları kevgirle yağdan alıp şerbete atın.
15 dakika kadar şerbette beklettiğiniz tatlıları süzdürüp servis edin.

