



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

NİLÜFER TATLISI

Yumurta (2 adet)
Margarin (2 yemek kaşığı, erimiş)
Yoğurt (2 yemek kaşığı)
Kabartma tozu (1 paket)
İrmik (2 yemek kaşığı)
Un (aldığı kadar)
Şerbeti için:
Toz şeker (2 bardak)
Su (2 bardak)
Limon (1/4 adet)
Kızartmak için:
Sıvıyağ (2 bardak)

Şerbeti hazırlamak için bir tencereye 2 bardak soğuk su koyun. İçerisine 2 bardak şeker ilave edin. 1/4 adet limonun suyunu tencereye sıkın ve limonun posasını tencere içerisinde bırakın. Tencerenin kapağını yarım şekilde kapatın ve tencereyi kaynamaya bırakın. Kaynayan şerbeti tezgaha aktararak ılımasını bekleyin. Oval cam bir kaba 1 adet yumurta kırın. Üzerine 2 yemek kaşığı erimiş margarin, 2 yemek kaşığı yoğurt, 2 yemek kaşığı irmik, 1 paket kabartma tozu koyun ve kabın içindeki tüm malzemeyi parmağınızla karıştırın. Üzerine sektiği kadar un koyup elinizle yoğurun. Hamuru yogururken gerekli gördüğünüzde un ilave edebilirsiniz.

Yaklaşık 1 dakika boyunca yoğurduğunuz hamuru tezgaha alın ve hamuru tezgaha bastırarak yarım dakika daha yoğurun. Bu sürenin sonunda hamurun altına ve üstüne un serperek bir merdaneyle açın. Büyük ağızlı bir bardağı ters çevirerek bardağın ağızıyla hamura bastırıp, döndürerek hamurdan 4 parça kesin. Aynı işlemi bir boy küçük bardakla ve bir de çay tabağıyla tekrarlayarak hamurdan 3 farklı büyüklükte 12 parça daire elde edin. Daire şeklindeki hamurların büyük ve ortanca olanlarının uçlarını 1,5 cm aralıklarla, küçük olanlarının uçlarını 1 cm lik aralıklarla kesin. Büyük ve ortanca dairelerin ortalarına 1 adet yumurtanın sarısını bir fırça yardımıyla sürün.

Ortanca daireleri bir spatula yardımıyla büyük dairelerin ortalarına daha sonra küçük olanları da ortanca dairelerin ortalarına koyun ve üst üste koyduğunuz dairelerin ortalarına parmağınızla bastırıp, yapışmalarını sağlayın. Daireleri bir spatula yardımıyla metal bir plakaya (ya da kolay alabileceğiniz bir tabağa) aktarın ve fırütözün yanına taşıyın.

İçine 2 bardak yağ koyduğunuz fritöz ısınca içine hamurları koyup her iki yüzlerini de kızartın, iyice kızarıp altın sarısı bir renk alan hamurları ılıttığınız şerbete koyarak yaklaşık 2 dakika kadar bekletin. Bu sürenin sonunda tatlınızı şerbetten çıkarıp, derseniz yeşil fıstık veya ceviz ile süsleyerek servis edebilirsiniz.