



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPYON TATLISI

1 ay bardağı yoğurt
2 adet yumurta
2 ay bardağı erimiş tereyağı
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım limon
Kızartmak için
2 su bardağı sıvıyağ

Şeker ve suyu tencereye alın. Koyulaşmaya başlayana kadar orta ateşte karıştırarak kaynatın. Oaktan almadan 2-3 dakika önce limon suyunu sıkın ve kaynatmaya devam edin. Kıvamını alan şerbeti ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Tüm hamur malzemesini yoğurma kabına alın. Azar azar un ekleyerek yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru tezgaha koyun ve yufka büyüklüğünde açın. Açtığınız hamurun tam ortasına bir sıra ceviz koyun ve kenarlarını ortaya doğru bükerek hamuru ortada toplatın. 4 cm aralıklarla kesin, uçlarını sıkarak kapatın.

Hazırladığınız tatlıları kızgın yağda kızartın ve hiç zaman kaybetmeden şerbetin içine atın.

Şerbeti çeken tatlıları servis tabağına alın, ılık yada soğuk olarak servis yapın.