



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERVANE

8 kişilik
1 adet yumurta
1 fincan yoğurt
1 fincan sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
Alabildiğince un
Üzeri için:
Hindistancevizi veya çekilmiş fındık
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Şerbet için:
İki buçuk su bardağı su
3 su bardağı tozşeker
1/4 limon dilimi

Ön hazırlık olarak su, şeker ve yarım limon dilimini kaynatıp, soğutun. Şerbeti buzdolabına koyup, iyice soğumasını sağlayın. Şerbeti iki ayrı kaba alın. Hamuru hazırlamaya başlayın. Yumurtayı, yoğurt ve yağı bir kaptaki karıştırın. İçine unu, kabartma tozunu ekleyin (Un ilavesi, ele yapışmayacak bir hamur elde edecek kadar olmalı). Hamuru iki bezeye ayırıp, kalınca iki yufka açın. Ve yufkaları 2 cm lik kareler halinde kesin. Karenin karşılıklı iki ucunu yapıştırın. Diğer iki ucu ise ters yönde (arkada) yapıştırın. Kızdırılmış sıvıyağda hamurları birkaç partide kızartın. Kızartma esnasında delikli kepece ile 1-2 kez karıştırın. Kızaran hamurları, yağlarını iyice süzdürerek, çıkarın. Hemen soğuk şerbete bırakın. Kalan parçaları kızartın. İkinci kaptaki şerbete alın. Kızaran hamurları servis tabağına, şerbetini süzerek alın. Diğer hamura da aynı işlemi uygulayın.

[ML® Pervane için tıklayın](#)