



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİŞMANİYE

750 gr un
2,5 bardak şeker
1,5 bardak su
25 gr limontuzu
50 gr antepfıstığı
2 kaşık margarin

şeker su ile koyulaşınca kadar kaynatılır.tepsi sana klasik ile yağlanır.koyu kıvamlı şerbet dökülür.soğuyup katılaşması beklenir. un kokusu çıkana dek yağsız kavrulur.büyük bir tepsiye dökülür.şerbet tepside sızılarak çıkartılır. Halka şekli verilir.kavrulmuş unun üstüne konur. 2 yada 3 kişi tepsinin başına oturur.una bulayarak çevrilir halka büyüdükçe ikiye katlanır halka küçüktülür. Bu işlem un bitinceye kadar devam eder. Un bitince servis tabağına alınır antep fıstığı ile süslenir.

