



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI DAMLA TATLISI

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1,5 su bardağı un
Yarım su bardağı buğday nişastası
2 çorba kaşığı mısır unu
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay kaşığı safran
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Şerbeti:
2 su bardağı tozşeker
2,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
4 çorba kaşığı gülsuyu
2 su bardağı sıvıyağ 2 kızartmak için

Su ve şekeri karıştırın ve birlikte 15 dakika kaynatın. Limon ve gülsuyunu ekleyerek soğuması için bekletin. Unu azar azar ekleyerek mısır unu, nişasta, tereyağı ve yoğurdu karıştırıcı yardımıyla çırpın. 1 çorba kaşığı sıcak suda safranı bekleterek rengini almasını sağlayarak, karışıma ekleyin. Kabartma tozunu ekleyin. Koyu boza kıvamında bir hamur hazırlayın ve hamurunuzu yarım saat oda sıcaklığında bekletin. Sıvıyağınızı iyice kızdırın. Hamurunuzu bir gıda poşetine koyun ve ucunu keserek, spiral şeklinde kızgın yağa dökün. Kızaran hamurlarınızı ılık şerbete atın ve şerbeti çekince servis yapın.

