



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAYLI BELİK

1 yumurta
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 kahve fincanı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 kahve fincanı maden suyu
1 kahve fincanı sirke
1-1,5 kahve fincanı un
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur yoğuracağımız kaba yumurtayı, sıvı yağı, sirkeyi, yoğurdu, kabartma tozunu ve maden suyunu ekleyip çırpma teli ile karıştıralım. Elenmiş unu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurun üzerine nemli bir bez örterek 1/2 saat dinlendirelim. Dinlenen hamuru 2'ye ayırıp beze yapalım. Bezeleri unlanmış bir zeminde 2 mm. kalınlığında açalım. Açılan yufkanın üzerine tatlı kâsesini yatırıp kenarlarını bıçak yardımı ile keserek yuvarlak parçalar çıkaralım. Yuvarlak parçanın iç kısmına birbirine paralel 8 kesik yapalım. (Yuvarlak hamurların kenar kısımlarında 1/2 cm. boşluk kalacak şekilde iç kısmına yatay 8 kesik yapın.) Oluşan 8 şeritten birini parmağımıza alıp yanındakini boşta bırakarak, şeritlerin 4'ünü parmağımıza geçirelim, diğer 4 şeridi boşta bırakalım. Parmağımıza taktığımız 4 şeridin içinden boşta kalan diğer dört şeridi döndürerek çıkaralım. Böylece saç örgüsü şeklini alan hamur parçalarını kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartarak delikli kepçe ile alıp kâğıt mutfak havlusu üzerinde 5 dk. bekletelim. Önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbetin içine bırakalım. Tatlılar şerbetini emince delikli kepçe ile alıp servis tabağına yerleştirelim. Şerbeti için, şekeri, suyu, limon suyunu 5 dk. kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım.