



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞENLER TATLISI

1 adet ekmek hamuru

ayçiçek yağı

Şurup için:

2 su bardağı şeker

2 su bardağı su

1 küçük parça limon tuzu

Üzeri için:

Hindistancevizi

Önce şurup kaynatılır, soğumaya bırakılır. Çarşı fırınından alınan ekmek hamurundan yarım ceviz kadar parçalar alınır ve top gibi yuvarlanır. Tavada bulunan bol ayçiçek yağında kızartılır. Soğuk şerbete atılır. 20 dakika dinlendirildikten sonra şuruptan alınır ve servis tabağına alınır. Üzerine hindistancevizi serpilir.