



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞERBETLİ FİNCAN TATLISI

10 orba kaşığı un (200 gr)

Yarım yumurta

2 orba kaşığı yoğurt

1 orba kaşığı zeytinyağı

Şerbet için:

2 su bardağı toz şeker

1 su bardađı su

1 orba kaşığı limon suyu

Kızartmak için:

Sıvıyağ

1 orba kaşığı pudra şeker

Unu eleyip ortasını havuz gibi açın. Yumurta, yoğurt ve zeytinyağını ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde 2 mm kalınlığında açıp kahve fincanı ile yuvarlaklar elde edin.

Şerbet için, şeker ve suyu sos tenceresinde kaynatın. Limon suyunu ilave edip ocaktan alın. Sođumaya bırakın. Hamurları kızgın yağda kızartın. Şerbeti üzerlerine gezdirerek dökün. Pudra şeker serpiştirip servis yapın.

