



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ GEVREK

Şerbeti için:

2 su bardağı su

3 su bardağı şeker

Yarım limon suyu

Hamuru için:

2 su bardağı su

1 çorba kaşığı sıvı yağ

1 çorba kaşığı toz şeker

2,5 su bardağı un

3 adet yumurta

2 çorba kaşığı irmik

2 çorba kaşığı nişasta

Kızartmak için sıvı yağ

Önce şerbeti hazırlayın ve soğumaya bırakın. Daha sonra bir tencereye hamuru yapmak için suyu, yağı ve şekeri ekleyip karıştırıp erimeye bırakın. Şeker eriyince içine unu ekleyip tahta kaşıkla karıştırıp iyice ezerek hamur haline getirin. Hamuru kaşığın etrafında top olunca ocaktan alıp soğumaya bırakın. Yumurtaları içine teker teker ekleyip hamura yedirin. Hamura son olarak irmik ve nişasta da ilave ederek karıştırın ve sıkma torbasına alın. Yağı tavanın içine alın ve yağın kızmasını beklemeden soğuk yağın içine minik şekillerde sıkıp yavaşça pişmesini bekleyin. Yağı kızdırırsanız tatlının içi hamur kalır. Pişen tatlıyı da soğuk şerbetin içine atıp çekmesini bekleyin ve servis tabağına alın.

