



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞERBETLİ POFUDUK

2 adet yumurta
1 kase yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
Kızartma yağı
Şerbet:
3,5 su bardağı su
3,5 su bardağı şeker
Yarım limon

Yumurta, yoğurt çırpılır. Üzerine tuz, kabartma tozu ve un eklenir. Pürüz kalmayana kadar karıştırılır. Karışım yarım saat dinlendirilir. Bu arada şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Tavaya yağ konur, kızınca ısılatılmış kaşık dinlenen hamura batırılır ve hamur kaşıkla gelişigüzel yağa atılır. İki yüzü kızarınca kağıt havluya çıkarılır. Sonra şerbete atılır, yarım saat bekletilir. Sevise sunulur.