



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIKMA TATLI

1 büyük çay bardağı sıvıyağ
1 büyük çay bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
4 orba kaşığı yoğurt
Alabildiğı kadar un
Şerbet için:
2,5 su bardağı su
2,5 su bardağı şeker

Evvela şerbet kaynatılır ve soğumaya terk edilir. Hamur malzemesiyle ele yapışmayan kıvamda bir hamur yapılır. 10 dakika dinlendikten sonra hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, iğköfte gibi sıkarak şekillendirilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında 25 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. 2 saat sonra servise sunulabilir.