



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKMİK TATLISI (AYANCIK SİNOP)

Hamuru için:

2 adet yumurta

1 yemek kaşığı limon suyu

3 yemek kaşığı yoğurt

3 yemek kaşığı irmik

1 su bardağından 1 parmak eksik un

1 paket kabartma tozu

Bir fiske tuz

Şerbeti için:

2 su bardağı su

1,5 su bardağı toz şeker

Kızartmak için:

1 su bardağı sıvı yağ

Sıkmık tatlısı yaparken önce şerbeti hazırlayın.

Toz şeker ve suyu ufak bir tencerede arada karıştırarak kısık ateşte kaynatın.

Şerbet kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra tencereyi ocaktan alın ve soğuması için bekletin.

Tatlının hamuru için yumurta, yoğurt ve limon suyunu derin bir kasede çırpın.

İrmiği ve unu azar azar ekleyip ve çırpıma devam edin.

Kabartma tozunu ekleyip yeniden çırpın ve akışkan kıvamlı bir hamur elde edin.

Hamuru 20 dakika kadar dinlendirin.

Ardından hamurdan kaşık ile parçalar koparıp kızgın yağda kızartın.

Sıkmık tatlıları kızarıncaya yağdan alıp hemen soğuyan şerbetin içine atın.

Sıkmık tatlısını 10 dakikada şerbette bekletmek yeterli olacaktır.

Dilerseniz üzerine tarçın serpererek servis edebilirsiniz.

