



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRKE TATLISI

1 kahve fincanı sirke
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 kahve fincanı soda
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
Kızartma yağı
Şerbet için:
1,5 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Su ve şekeri kaynatın biraz koyulaşınca limon suyunu ilave edin biraz daha kaynatın ateşten alın şerbet hazır. Yumurtayı derin bir kaba kırın, 1 kahve fincanı sirke, 1 kahve fincanı sıvıyağ ve 1 kahve fincanı sodayı da kaba alın. 1 paket kabartma tozu ve 3 su bardağı un ekleyip karıştırın. Hazırladığınız hamuru dörde bölün ve uzun şeritler yapın. 5 santim boyunda kesin Üzerine çatalla bastırın. Kızgın yağda kızartın. Soğuk şerbete atın, şerbet çektikten sonra servis yapın.

[ML® Sirke Tatlısı için tıklayın](#)