



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN DUDAĞI

- 1 Adet Yumurta
- 1 Kahve Fincanı sıvı yağ
- 1 Kahve Fincanı Yoğurt
- 1 Kahve Fincanı Sirke
- 11 Kahve Fincanı Un
- 1 Paket Kabartma Tozu
- Kızartmak İçin:
- 1 Su Bardağı sıvı yağ
- Şerbeti İçin:
- 2,5 Su Bardağı Şeker
- 2 Su Bardağı Su
- 1 Tatlı Kaşığı Limon Suyu

Ön hazırlık olarak şerbeti hazırlayalım. Tencereye şekeri, suyu, limon suyunu atalım. 10 dakika kaynatıp soğutalım. Bir kabin içine yağı, yumurtayı, yoğurdu, sirkeyi alıp çırpalım. Unun içine kabartma tozunu ekleyip karıştırarak ilave edelim ve özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru 2 ayrı beze yapıp üzerine şeffaf folyo ile kapatarak en az 20 dakika dinlendirelim. Bezelerden bir tanesini unlanmış düz bir zeminde 0.3 mm kalınlığında açalım. Yufkadan çay bardağı ağız yardımıyla yuvarlak parçalar kesip çıkaralım. Kesilmiş hamur yuvarlaklarını ikiye katlayarak kızdırılmış sana yağda arkalı önlü koyu pembe renk olana dek kızartalım. Kızaran hamurları delikli kelepçe ile çıkarıp önceden hazırlayıp iyice soğuttuğumuz şerbetin içine bırakalım. Tatlılar şerbetini çekince servis tabağına alıp servis yapalım.