



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA TATLISI

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

200 g Un (4 fincan)

5 tane Yumurta

135 g Limon suyu (1.2/3 fincan)

2 kahve kaşığı Karbonat

bir tutam Tuz

250 g Çiçek yağı

400 g Şeker (5.3/4 fincan)

400 g Su (1.3/4 bardak)

İçinde 400 g şeker (5.3/4 fincan) ile 400 g. su (1.3/4 bardak) bulunan büyükçe bir tencereyi ateşe oturarak, karıştırmak suretiyle şekeri su içinde eritiniz. Şeker eridikten sonra 14 —15 dakika kadar kaynamaya bırakınız. Şeker kaynarken içinde çatalla çarpılmış 5 yumurta bulunan orta büyüklükte bir tencereye 135 g limon suyu (1.2/3 fincan), 200 g un (4 fincan), 2 kahve kaşığı karbonat ve bir tutam tuz koyarak, bunları birbirleriyle hâlloluncaya kadar iyice karıştırınız. Sonra da hazırlamış olduğunuz bu hamurdan küçük parçalar kopararak içinde kızdırılmış hâlde 250 g çiçek yağı bulunan genişçe bir tavada iyice kızartınız. Hamurlar kızarınca hazırlamış olduğunuz ılıkça şuruba atınız ve şurubu çekinceye kadar aşağı yukarı 5 dakika kadar bırakınız. Sonra delikli kepçeyle alarak, soğumak üzere genişçe bir kayık tabağa koyunuz. Tatlılar soğuyunca servis yapınız.