



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇİÇEĞİ (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

3 yumurta
3 yemek kaşığı yoğurt
Aldığı kadar un
Kızartmak için sıvıyağ
Şurubu için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
3-4 damla limon suyu

Su ile şeker kaynatılarak şurup hazırlanır ve soğutulur.

Yumurta ile yoğurt çırpılır.

Un ilave edilerek çırpılmaya devam edilir.

Boza kıvamına gelinceye kadar un ilave edilir.

Sıvıyağ derin bir tencerede kızdırılır.

Çiçek kalıbı önce kızgın yağa, sonra hamura batırılarak kızgın yağa atılır ve pembeleşinceye kadar kızartılır. Kızartılan hamurlar soğuk şuruba atılıp, işlem bitince servis tabağına alınır ve servis yapılır.

Not: Çiçek kalıbı özel bir kalıptır, yaptırılması gerekmektedir. Bu sebeple bu tatlı unutulmaya yüz tutmuştur.

