



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA TATLISI (ŞABANÖZÜ ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

6 yumurta
3 kaşık un
2 kaşık nişasta
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su

Yumurtalar kırılarak sarısı ayrı, beyazı ayrı bir kaplara konulur.

Yumurthanın önce sarısı, sonra beyazı ayrı ayrı çırpılır.

Çırpılan beyazın içerisine yumurthanın çırpılan sarısı, un ve nişasta konularak çırpılmaya devam edilir.

Yağ ile kızdırılan tepsiye dökülerek 230°C'de ısıtılmış fırında 40 °C'de pişirilir (pişirme sırasında fırının kapağı açılmamalıdır).

Kaynatılan şeker şerbeti, pişirilen yumurta tatlısının üzerine ılık olarak dökülür.

