



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEPPOLA

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 vanilya tohumu  
Yarım fincan şeker  
3 yemek kaşığı şeker  
2 çorba kaşığı toz tarçın  
Tereyağı  
Çeyrek çay kaşığı tuz  
1 su bardağı su  
1 fincan un  
4 yumurta  
Zeytinyağı

Vanilya fasulyesini uzunlamasına kesin. Bir bıçağın arkasını kullanarak, tohum toplamak için kazıyın. Küçük bir kap içine vanilya fasulye tohumlarını, 1/2 fincan şekeri ve tarçını ekleyin ve karıştırın. Kenara koyun. Orta boy bir tencerede, orta ateşte tereyağı, tuz, 3 çorba kaşığı şeker ve suyu birleştirin. Kaynatın. Un ekleyip, 5 dakika kadar bir top oluşturuncaya kadar karıştırın. Un karışımını orta boy bir kaba aktarın. El mikseri kullanarak birer birer yumurta ekleyin. Plastik kaba yerleştirin ve buzdolabında saklayın.

Derin bir kaba 3 santimetre kalınlığında sıvı yağ koyun. 180 derecede ısıtın. Küçük bir dondurma küreği veya kaşık kullanarak, hamurdan bir çorba kaşığı miktarı sıcak zeytinyağına koyun ve hamuru kızartın. Zeppoleği bir veya iki kez çevirin, altın sarısı olana kadar pişirin, yaklaşık 5 dakika havaya kaldırın. Kağıt havluların üzerine yerleştirin.

Tarçın şekeri ile süsleyin. Hemen servis yapabilirsiniz.

