



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZİNGİL (DİYARBAKIR)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2-3 su bardağı un
3 yumurta
1 çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı su
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tutam tuz
Kabartma tozu
Kızartma için sıvı yağ
4 su bardağı toz şekeri
3,5 su bardağı su
Limon suyu.

Yumurta, yoğurt, su, tuz ve toz şeker iyice çırpılır.

Yaklaşık 2-3 su bardağı un ve kabartma tozu konularak cıvık bir hamur yoğurulur.

Avuççine alınan hamur sıkılarak yağlanmış kaşık yardımıyla ceviz büyüklüğünde kızdırılmış yağa atılır.

Kızartılan zingiller hemen soğuk şireye atılıp biraz karıştırıldıktan sonra çıkarılır.

Şirenin (şurup) Hazırlanması:

Şekerle su karıştırılıp kaynatılır. Limon suyu ilave edilip ateşten alınır.

Not: İstenirse hamur bu ölçülerde mayalı olarak hazırlanabilir.