



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZİNGİL TATLISI (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

4 yumurta
2 su bardağı un
1 çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı su
1 kaşık toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Sıvı yağ
Şurup için:
1 kg şeker
4 su bardağı su
1 limon

Yumurta, yoğurt, su, tuz ve toz şeker iyice çırpılır.
2 su bardağı un ve kabartma tozu karıştırılarak boza kıvamında bir hamur hazırlanır.
Yağlı kaşık yardımı ile ceviz büyüklüğünde hamurlar yağda kızartılır.
Kızartılan zingiller, soğuk şuruba atılır.

Not: Diyarbakır'da genellikle ramazan ve kandillerde yapılır.

