



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZİNGİL TATLISI (MARDİN)

<https://mardintarifi.com>

6 adet yumurta
5 Çorba Kaşığı yoğurt (dolma kaşık)
3 bardaktan çok az un
Yarım yemek kaşığı karbonat
Az miktarda sıvı yağ (1 yemek kaşığı)
Şerbet İçin:
1.5 su bardağı toz şeker
1.5 su bardağı su

Yumurtaları çırpın sonra yoğurdu ekleyin un ve karbonatı ve sıvı yağı da ekleyerek çırpın. Kızgın yağa kaşığı suda ıslatarak hamurdan parçalar alarak kızgın yağın içine bırakın, ters düz döndürdükten sonra çok kızarmadan tavadan alınız.

