



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZİNGİL (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Ekşi hamur - 150 gr.

Toz şeker - 150 gr.

Su - 100 cl.

Limon suyu - 2 cl.

Sadeyağ - 3 gr.

Şeker ve su bir tencere suya konularak kaynatıldıktan sonra limon suyu ilave edilerek şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Ekşi hamur yoğurt kıvamına gelinceye kadar suyla yumuşatılır. Sadeyağ zingilin özel tavası içerisinde kızdırılır. Yağ kızgın hale gelince hamurlar, tavanın yuvarlaklarının içerisinde kepçe yardımıyla dökülür ve pembeleşene dek kızartılır. Zingiller soğuyan şerbete batırılarak servis edilir.

