



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZİNGİL (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

Fırından iki ekmeklik ekşi hamur

750 gr tozşeker

½ limon

1 su bardağı sadeyağ

Hamur yoğurt kıvamına gelinceye kadar suyla yumuşatılır. Zingilin özel tavası içerisine sıvı yağ konulur. Yağ, kızgın hale gelince o yuvarlakların içine kepçeyle hamurlar dökülür ve pembeleştirilir. Diğer yandan tozşekerden şeker balı yapılır. Birkaç damla limon sıkılır. Kızaran zingiller soğumuş şeker balına atılarak servis tabağına alınır.

Not: Komşu illerde züngül de denilir. Zingil tavası:Tabanında küçük yarım portakal şeklinde 7-8 adet çukurlar bulunan özel tava.

