



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZINGİL TATLISI

1 ay kaşığı Karbonat
1 orba Kaşığı Tereyağı
3 Su bardađı Un
Yarım Paket Yaş Maya
1 Adet Yumurta
Su
Tuz
Şerbeti İçin:
1 Dilim Limon
2 Su bardađı Su
4 Su bardağı Toz Şeker
Kızartmak İçin:
1 Su bardağı Sıvı Yađ

Mayayı ılık su ile çözüyoruz. Un, karbonat, tereyağı, yumurta, tuz ve kıvamını alana kadar su katıp yoğuruyoruz. Biraz cıvık bir hamur elde ediyoruz. Üzerini strele kapatıp mayalanması için dinlendiriyoruz. Şerbeti için, şeker, su ve limonu 8-9 dakika pişiriyoruz. Hamur dinlendikten sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp kızgın yağda kızartıyoruz. Ardından soğumuş şerbete sokup çıkarttıktan sonra servis ediyoruz.

