



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZÜLBİYE TATLISI (AĞRI)

2 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 adet yumurta
1 kase ceviz
Yarım su bardağı nişasta
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı pekmez

Unu karıştırma kabına alıyoruz. Süt, su, yumurta, zeytinyağı ve nişastayı ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuruyoruz. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp şerit şeklinde yuvarlıyoruz. Şeritten düğüm yapıyoruz. Kızgın yağda kızartıyoruz. Yağını süzdürüp servis tabağına alıyoruz. Üzerine pekmez döküp ceviz serptikten sonra servis ediyoruz.

