



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZÜLBİYE TATLISI

3 bardak un
1 bardak süt
1 bardak su
2 yumurta
1 çay bardağı ceviz
1 kase Pekmez
Şerbeti için;
1 kg. şeker
5 bardak su
½ limon
Kızartma yağı

1 kilo şeker ve 5 bardak su tencereye alınır. Şerbet bir iki taşım kaynayınca üzerine yarım limonun suyu sıkılır ve ılınmaya bırakılır.

Ayrı bir tencerede 1 bardak süt ve 1 bardak su karıştırılır. Kaynamaya başlayınca üzerine bardak un devamlı karıştırılarak eklenir.

Hamur ayrı bir kaba alınır. Üzerine 2 yumurta kırılıp yoğrulur. Hamur kalem gibi açılır ve düğüm şekli verilir.

Hazırlanana hamurlar yağda kızartılıp hemen şerbetin içine atılır.

Servis tabağına alınan tatlıların yarısının üzerine ceviz içi diğer yarısının üzerine de pekmez dökülür.

