

## Cennet Kungu

### Malzemeler

1 yemek kasigi odun kulu  
2 adet yumurta  
2 yumurta kabugu su  
Yarim yumurta kabugu kul suyu  
1 cay kasigi kabartma tozu  
1-2 damla elma sirkesi  
Ceviz ici  
Aldigi kadar un  
Serbeti icin:  
3 su bardagi seker  
1,5 bardak su  
Kizartmak icin:  
Aycicek yagi

### Yapilisi

1 yemek kasigi odun kulu 1 fincan suyun icine konur ve bekletilir. (Odun kulu hamur islerinin daha gevrek olmasini saglar)

Derince bir kaba bir miktar un eklenir. Yumurtanin bas kismina kucuk bir agiz acilir ve 2 yumurta da bu sekilde unun uzerine akilir. Bos yumurta kabuklari olcu olarak kullanilacagi icin atilmaz.

Yumurta kabugu ile 2 olcu su konur malzemelerin uzerine. Kabartma tozu, 1-2 damla elma sirkesi ve yarim yumurta kabugu olcusunde kul suyu da eklenir.

Tum malzemeler kulak memesi kivaminda bir hamur elde edene kadar un eklenerek guzelce yogrulur ve 10 dakika dinlendirilir. Serbeti icin de seker ve su ayri bir tencerede koyu kivamli bir hal alana kadar kaynatilir. Ocaktan alinacagi zaman icine 1-2 damla limon suyu konur ve sogumaya birakilir. Dinlenen hamur 3 bezeye ayrilir. Ilk beze buyuk bir tepsi genisliginde ince acilir ve 2 - 3

parmak genisliginde seritler halinde kesilir. Diger 2 beze de ayni sekilde acilir ve kesilir. Kizartma tenceresine bolca sivi yag konur ve hamur seritleri bir catilin yardimi ile ice kivrila kivrila kizgin yagda kizartilir. Kizaran yufkalar soguk serbete atilir ve her yeri iyice serbetlenir ve tabaga alinir. Uzeri ceviz parcalari ile suslenir. Cennet Kungu servise hazirdir.