

Cevizli Zingil Tatlısı

Malzemeler

1 kase ceviz
3 adet yumurta
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 bardak su
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Serbeti için:
3 su bardağı şeker
1 1/2 bardak su
1/4 çay kaşığı limon tuzu

Yapılışı

Serbeti soğuk olacağı için üç bardak şeker, bir buçuk bardak su ile karıştırılarak serbet hazırlanır. Serbete piserken bir çay kaşığının ucuyla limon tuzu eklenir ve soğutulur. Tatlinin hamuru için bir kaseye bir bardak su koyulur. Üç yumurta, ve sıvı yağ su ile çırpılır. Tatlinin civik hamuru un ve 1 paket kabartma tozu eklenerek çırpılmaya devam edilir. Bir tencereye bolca sıvı yağ koyulup ısıtılır. 1 kase ceviz rondoda çekilir ve çırpılan hamurla karıştırılır. Cevizli civik hamur yaga lokma gibi dokulerek kızartılır ve serbetle buluşturulur. Cevizli tatlılar serbetini çekince servis tabağına alınır. Cevizli zingil tatlısı sunuma hazırdır.