

Hanim Gobegi Tatlisi

Malzemeler

1 yemek k. bugday nisastasi
1 tutam karbonat
3 su bardagi su
100 gram tereyagi
2.5 su b. un
3 yumurta
2 yemek k. irmik
1 tatli k. toz seker
Toz Antep fistigi
Serbeti icin
4 su b. su
4.5 su b. toz seker
1 yemek k. limon suyu
Kizartmak icin
Aycicegi yagi

Yapilisi

Serbeti icin, su ve sekeri kaynatin. Ocaktan almaya yakin limon suyunu ekleyip sogumaya birakin. Su ve tereyagini tencereye alin. Su kaynamadan once tereyaginin iyice erimesi icin karistirin. Elediginiz unu yavasca tencereye ilave ederek karistirin. Karbonat ve sekeri ekleyin. Yapismayan bir hamur elde edinceye kadar kavurun. Tencereyi ocaktan alip kasikla surekli karistirarak sogumasini saglayin. Ilininca yumurtalari ekleyin. Irmik ve nisastayi ekleyerek puruzsuz bir hamur elde edinceye kadar karistirin. Hamur iyice kendini toplayinca ceviz buyuklugunde parcalar koparip elinizle yuvarlak sekil verin. Aycicegi yagini iyice isitin. Hazirladiginiz hamurlari bu yagda kizartip soguyan serbete atin. 5-6 dk. sonra serbetin icinden alip toz antep fistigi ile susleyip servis yapin.