

Hanim Gobegi

Malzemeler

125 gr tereyagi
1 1/2 bardak un
4 adet yumurta
1 bardak su
2 adet kesme seker
Kaymak
Findik
Serbeti icin;
4 bardak seker
3 bardak su
2 damla limon suyu

Yapilisi

125 gram tereyagi 1 bardak su, 2 adet kesmeseker ve 1 tutam tuzla eritilir. Eriyen yaga 1 buчук bardak un katilir ve devamlı karistirilarak koyulasana kadar pisirilir. Pisen hamur yogurma kabına dokulur ve sogutulup 4 adet yumurta teker teker kirilarak yogrulur. Yogrulan hamurdan bezeler alinir ve yuvarlanip ortalari delinerek kalın halkalar yapilir. Hamurlar ortalama 180 derecedeki firında pisirilir. Serbeti icin; 4 bardak seker 3 bardak suyla kaynatilir ve 2 damla limon suyu eklenip ocaktan alinir. Pembelesen kadar pisen hamurlar serbetin icine atilir. Serbetini ceken hamurlarin uzeri kaymak ve findikle suslenir.

Hanim Gobegi Tatlısi servise hazirdir.