

Urfa Usulu Zingil Tatlısı

Malzemeler

3 Su B. Un

Yarım Pk. Yasmaya

1 Cay K. Karbonat

1 Corba K. Tereyagi

1 Yumurta

1 Fiske Tuz

Aldigi Kadar Su

Serbeti İcin:

4 Su B. Toz Seker

2 Su B. Su

1 Dilim Limon

Yapılısı

Yas mayayı ilik su ile cozuyoruz. Un, karbonat, tereyagi, yumurta, tuz ve kivamini alana kadar su katip yoguruyoruz.

Biraz civik bir hamur elde ediyoruz. Uzerini streçle kapatip mayalanması icin dinlendiriyoruz. Serbeti icin, seker, su ve limonu 8-9 dakika pisiriyoruz.

Hamur dinlendikten sonra hamurdan ceviz buyuklugunde parçalar kopartip kızgın yağda kızartıyoruz.

Ardından sogumus serbete sokup cikarttikten sonra servis tabagina aliyoruz ellerimize saglik