

Zingil Tatlısı

Malzemeler

500 gram un
3 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket kuru maya
İlisk su
Serbeti için:
3 su bardağı seker
3 su bardağı su
3-4 damla limon suyu
Kizartma için:
Siviyag

Yapılısı

Zingil tatlısı için un ve kabartma tozu derin bir kaba alinip karıştırıldıktan sonra ortası acılır. Kabartma tozu, ilisk su ve yumurta eklenip yogurulur. Civik kıvamli bir hamur elde edilir. Hamurun mayalanması için kenara alınır. Serbet için seker ve su derin bir tencerede kaynatılır. Limon suyu eklenip karıştırıldıktan sonra serbet ocaktan alınır. Kizartma tenceresine alınan siviyag kızdırılır. Corba kasığı ile hamurdan alınan parçalar kızgın yaga atılıp kızartılır. Kızaran hamurlar sıcakken soguk serbete atılır. Servis tabagina alinip servis yapılır