

Zulbiye Tatlısı

Malzemeler

1 Kase Ceviz

Yarım Su bardağı Nisasta

1 Su bardağı Pekmez

1 Su bardağı Su

1 Su bardağı Sut

2 Su bardağı Un

2 Adet Yumurta

Yarım Su bardağı Zeytinyağı

Kızartmak İçin

Kararında Sivi Yağ

Yapılısı

Oncelikle karistirma kabına unu koyuyoruz. Ortasını havuz şeklinde acıyoruz. Sut, su, yumurta, nisasta ve zeytin yağını ilave edip yoguruyoruz. Un ilavesi yaparak sert bir hamur elde ediyoruz. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıyoruz. Uzun seritler halinde acıp dugum atıyoruz. Hamurları sivi yağ da güzelce kızartıyoruz. Kızarttığımız hamurları pekmezle serbetliyoruz. Üzerine cevizleri de serpip servis ediyoruz. ellerimize sağlık