

Zurbiye Tatlısı

Malzemeler

1 su bardağı süt
1 su bardağı su
2,5 su bardağı un
3 yemek kaşığı buğday nişastası
1 çay bardağı zeytinyağı
2 tane yumurta
2 su bardağı pekmez
Kızartma için yağ

Yapılışı

Öncelikle süt ile bir su bardağı su tencerede karıştırılarak kaynatılır. Kaynamaya başlayınca un eklenerek 5 dakika daha pisirilir ve ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. İliyinca zeytinyağı, nişasta ve 2 yumurta katılarak güzelce yogurulur ve kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur elde edilir. Hazırlanmış olduğumuz hamurdan biraz koparılır, avuc içinde parmak kalınlığında yuvarlanır ve halka şekli verilir. Hazırlanan bu hamur kızgın yağda kızartılıp servis tabağına alınır. Üzerine pekmez yahut bal dökerek arzuya göre de cevizli olarak ikram edilebilir. ellerimize sağlık