



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Hanım Göbeği Tatlısı



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

□ Hamuru için:

- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 adet yumurta

□ Şerbeti için:

- 2 su bardağı toz şeker
- 1,5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

□ Kızartmak için:

- Sıvı yağ

Yapılışı:

1. Şerbetin Hazırlanması:

- Şeker ve suyu bir tencerede kaynat.
- Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynat.
- Ocağın altını kapatıp soğumaya bırak.

2. Hamurun Hazırlanması:

- Bir tencereye su, tereyağı, şeker ve tuzu ekleyip kaynat.
- Kaynayan suya unu ekleyerek hızlıca karıştır ve kıvam alana kadar pişir.



- Ilınınca içine yumurtaları ekleyip iyice yoğur.

3. Şekil Verme ve Kızartma:

- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarla.
- Ortasına parmağınla hafifçe bastırarak çukur oluştur.
- Derin bir tencerede sıvı yağı ısıt ve tatlıları altın sarısı olana kadar kızart.

4. Şerbete Batırma ve Servis:

- Kızaran tatlıları sıcak halde soğuk şerbete at ve birkaç dakika beklet.
- Servis tabağına alarak Antep fıstığı veya Hindistan cevizi ile süsle.

>> **İpucu: Hamurun iyi yoğrulması ve dinlendirilmesi, tatlının içinin daha yumuşak olmasını sağlar!**

Kiraz'ın
Mutfağı