



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

HANIM GÖBEĞİ



3 Çorba kaşığı tereyağı
3,5 Su bardağı un
1 Çorba kaşığı toz şeker
3 Adet yumurta
Yarım çay kaşığı tuz
Kızartmak için;
2 Su bardağı sıvıyağ
Şerbeti için;
2 Su bardağı toz şeker
2 Su bardağı su
1 Çorba kaşığı limon suyu

İlk işlem olarak şerbet hazırlanır; su ve şeker kaynatılır, koyulaşmaya başlayınca limon suyu eklenir, birkaç dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.
Bir tencereye 1,5 su bardağı su konur, tereyağı eklenir, kaynatılır.
Tereyağı eriyince 2,5 su bardağı elenmiş un, toz şeker ve tuz konur.
Kısık ateşte karıştırarak hamur pişirilir, sonra ocaktan alınır ve iyice soğuduktan sonra yumurtalar tek tek yedirerek kırılır ve yoğrulur.
Kıvam alması için kalan 1 su bardağı un azar azar eklenir.
Avuç içi hafif yağlanır ve hamurdan yarım limon büyüklüğünde parça koparılır, yuvarlanır, iki avuç arasında bastırarak yassılaştırılır. Tam ortası işaret parmağı ile delinerek, halka şekli verilir.
Tavaya yağ konur, soğukken hazırlanan hanım göbekleri aralıklı yerleştirilir. Orta ateşte, tavayı sallayarak pembe renkte kızartılır.
Kızaran tatlılar hemen soğuk şerbete atılır. Kalan hanım göbeklerini kızarmak için tavadaki yağ soğutulur.
Hamur bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır.
Tatlılar şerbeti çekince servis tabağına alınır.

Not: Hanım göbeği kızgın yağda kızartılırsa içi hamur kalır.