



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

LMBEDEK TATLISI



2 adet yumurta
1 su bardađı yođurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 paket vanilya
2 paket kabartma tozu
Alabildiđi kadar un
erbet için:
4 su bardađı eker
3,5 su bardađı su

- # Yumurta, yoğurt ve sıvıyağ yoğurtma kabına konur. Çatalla iyice çırpılır.
- # Sonra kabartma tozu, vanilya ve yumuşak bir hamur olana kadar un eklenerek yođrulur.
- # Hamur iki parçaya ayrılır. Ba parmak kalınlığında baston şekli verilir.
- # Daha sonra bıçakla iki parmak kalınlığında kesilir ve olduğu gibi üzerine bastırılır.
- # Lmbedekler bol yağlanmış tepsiye dizilir.
- # 180 derece ılık fırına verilir ve açık pembe renkte pişirilir. (20 dakika kadar)
- # Su ve eker kaynatmadan sadece karıştırılır.
- # Fırından çıkan lmbedek 5 dakika dinlendirilir. Sonra erbet gezdirilir.
- # erbeti çekince servise sunulur.

Not: Lmbedek Tatlısı Pomak'lara özgü bir tatlıdır.