SİRKE TATLISI

1 Adet yumurta
1 Yumurta kabuğu dolusu sıvıyağ
1 Yumurta kabuğu dolusu sirke
1 Yumurta kabuğu dolusu maden suyu ya da 1 çorba k
1 Paket kabatma tozu
Alabildiği kadar un
Şerbeti İçin;
1,5 Su bardağı toz şeker
1,5 Su bardağı su
1 Tatlı kaşığı limon suyu
Kızartmak için sıvıyağ

Önce şerbet hazırlanır. Bir tencerede su ve şeker kaynatılır, biraz kıvama gelince limon suyu eklenir, 2 - 3 dakika daha kaynatılıp ocaktan alınır.
Büyükçe bir yumurtanın sivri kısmı hafifçe kırılarak delinir, içindeki yumurta yoğurma kabına boşaltılır.
Üzerine kırılan yumurta kabı kullanılarak, 1 yumurta kabuğu dolusu sirke, 1 yumurta kabuğu dolusu sıvıyağ ve 1 çorba kaşığı yoğurt eklenir, parmak uçlarıyla biraz karıştırdıktan sonra, yumuşak bir kıvam alacak kadar un eklenir.
Hamur biraz yoğurulur, üzeri kapalı olarak 15 dakika dinlendirilir.
Dinlenen hamur 4 eşit parçaya bölünür, tezgahın üzerinde oklava kalınlığında yuvarlanıp fitil yapılır, fitiller1 parmak kalınlığında bıçakla kesilir. Kesilen parçaların üzerine çatalla bastırarak hamur yassılaştırılır.
Yassılaşan hamur parçaları kızgın yağda kırmızı renkte kızartılır, soğuk şerbete atılır. Şerbette en az yarım saat beklettikten sonra servis tabağına çıkartılır.

Not: Sirke tatlısı, yapımı oldukça kolay ve bereketli bir tatlıdır.