



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

## 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 kavatma 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, fitiller 1 parmak kalınlığında bıçakla kesilir. Kesilen parçaların üzerine çatalla bastırarak hamur yassılaştırılır.

# Yassılaştıran 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.