

Zingil Tatlı Diyarbakı Usulü

Toplam 90 dk

Hazırlama 65 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 12/10

Diyarbakı zingil tatlısı yumurtalı yoğurtlu hamuru kızartılarak yağda kızartılarak şeker şerbetine alarak dekore edilmiştir. Yumuşak, Güneydoğu sofraların klasik şerbetli hamur tatlısıdır (Mardin ve Şanlıurfa'da yapılır).

Malzemeler

Hamur için

- 2 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1.5 su bardağı Sıvı yağ
- 2 adet Yumurta
- 10 gr Kabartma tozu
- 0.5 su bardağı Su
- 1 tutam Tuz
- 3 su bardağı Su (şerbet için)

Şerbet için

- 1 yemek kaşığı Toz şeker (hamur için)
- 3.5 su bardağı Toz şeker (şerbet için)
- 5 damla Limon suyu (şerbet için)

Yapılışı

- Şerbeti önceden hazırlayın. Şeker ve suyu kaynatıp 5 dakika koyu kıvamına gelene kadar pişirin, limonu ekleyip 2 dakika kaynatıp tamamen soğutun.
- Un, kabartma tozu, tuz, şeker, yumurta, yoğurt ve suyu yumuşak bir hamur olana kadar yoğurun.
- Hamuru üstü örtülü 30 dakika dinlendirin (gluten gevşesin).
- Sıvı yağ 170°C'ye ısıtıldıktan sonra küçük parçalar koparıp yağda kızartın.
- Altına kadar 6-8 dakika kızartıp süzgeçle alın.
- Sıcak zingilleri soğuk şuruba 2-3 dakika daldırıp süzüp servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

Şerbet mutlaka soğuk, hamur sıcak olmalı. Sıcak şerbet hamurun şerbeti çekmesini engeller, dekore kabuk yumuşar. Bu Güneydoğu şerbetli tatlıları (lokma, tulumba) ortak kuralıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ince dövülmüş ceviz veya susam serpin, yan1nda sade Türk kahvesi ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş