



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AŞK DÜĞÜMÜ

2 su bardağı + yarım su bardağı un
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 yumurta
1 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı tarçın Sıvıyağ

Unu eleyin. Kabartma tozu, sirke ve yumurtayla hamur hazırlayın. Elde ettiğiniz portakal büyüklüğündeki hamuru buzdolabında 1 saat bekletin. Yarım bardak un yedirerek açın. 15 santim uzunluğunda ince şeritler kesin. Ortasından düğümleyip yağda kızartın. Üzerine pudra şekeri ve tarçın serpin. Servis yapın.
