



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞK DÜĞÜMÜ

400 gram un
1 bardak meyve suyu
120 gram margarin
1 tane yumurta
1 çay kaşığı tarçın
1 bardak pudra şekeri
1 bardak dövülmüş ceviz
1 tutam tuz
Aldığı kadar sıvıyağ
2 kaşık bal

Un, margarin, yumurta, meyve suyu 1 çorba kaşığı pudraşekeri, bir tutam tuz, balını toz tarçın ve cevizini kabartma tozunu katıp yoğurun. Yuvarlayıp 30 dakika dinlendirin. Çok ince olmayacak şekilde açıp 1 cm kalınlığında ve 15 cm uzunluğunda olan şeritler kesin. Şeritleri düğümleyip kızgın yağda kızartın. Pembeleşince kevgirle alın. Pudraşekeri serpip sıcak olarak servis yapın.

