



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞK DÜĞÜMÜ

Kullanılacak Malzemeler

4 adet yumurta
1 Çay Kaşığı Sirke
Pudra Şekeri
Kızartmak için: Ayçiçekyağı
2.5 su bardağı un

Hazırlanma Şekli

Ön hazırlık olarak 2 su bardağı unu, 4 adet yumurtayı ve 1 çay kaşığı sirkeyi derin bir kabın içinde karıştırın. Kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Hazırladığınız hamuru buzdolabında 1 saat bekletin.

Dolaptan aldığınız hamura kalan yarım su bardağı unu yedirin. Hamuru dörde bölün. Merdaneyle bir parmak kalınlığında açın. Açtığınız hamuru da 12 cm uzunluğunda parçalara ayırın.

Hamur parçalarının her birini, iki ucundan ortada birleştirip düğüm atın. Geniş bir tavanın içinde ayçiçek yağını kızdırın. İçine hamurları atıp, kızartın. Üzerine pudra şekerini ekleyip servis yapın.