



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI DÜĞÜMLER

<https://www.elele.com.tr>

2.5 su bardağı un
1 çay bardağı toz şeker
4 yumurta
1 paket vanilya
1 çay kaşığı sirke
2 parça damla sakızı
Üzeri için:
Pudra şekeri
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı

Yumurta, şeker ve vanilyayı mikserle çırpın. Sirke ve dövülmüş damla sakızını ekleyip karıştırın. Undan yarım su bardağı ayırıp kalanını karışıma ilave edip yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek buzdolabında 1 saat bekletin. Kalan unu dinlenen hamura ekleyip tekrar yoğurun. Hamuru merdane ile yarım cm kalınlığında açın. 12 cm uzunluğunda şeritler kesin ve düğüm atın. Kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektin. Servis tabağına alın. Üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

