



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜM KIZARTMASI

1 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı toz maya
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Üzeri için:
Pudra şekeri

Ilık süt, şeker ve maya karıştırılır, 10 dakika bekletilir. Üzerine yumurta, tuz ve eli bırakan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur en az 45 dakika dinlendirilir. Sonra ceviz kadar parçalar alınır, 4 parmak boyunda çubuk yapılır. Çubuk bir ip gibi düşünülerek 2 kat düğümlenir. Sıcak yağa atılır, altın renginde kızartılır. Kağıt havluya çıkararak fazla yağı alınır. Servis tabağına aktarılır. Üzerine pudra şekeri serpilir.