



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜM TATLISI (KAYSERİ)

2 yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
2-3 su bardağı un
1,5 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım limon suyu
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker

Tüm malzemeleri bir kaba alıp yoğurun.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlayın.
Düğüm şeklinde katlayın.
Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin.
Şerbet için malzemeleri bir tencereye koyup, kaynatın.
Pişen tatlıyı fırından çıkarıp soğumasını bekleyin.
Soğuyan tatlıya ılık şerbeti dökün.

