



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜMLÜ TATLI (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

2 yumurta
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı sıvı yağ
2-3 su bardağı un
1,5 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım limon suyu
ŞERBETİ:
2 Su bardağı su
2 su bardağı şeker
ÜZERİNE:
Çikolata sosu

Hamur malzemesi yoğrulur ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır düğüm şeklinde katlanır.180 derece fırında pişirilir.şerbet 1 dk kaynatılır soğuyan tatlıya ılık gezdirilir. Üzerine ikolata sosu gezdirilir.

