



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜĞÜMLÜ TATLI

2,5 su bardağı un,  
4 adet yumurta,  
1 çay kaşığı sirke.  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ.  
Üzerine:  
Pudraşekeri

Önce 2 su bardağı un, 4 adet yumurta ve 1 çay kaşığı sirkeyi derin bir kabın içinde karıştırın.

Yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın.

Hazırladığınız hamuru buzdolabına kaldırarak 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 yağı kızdırın. İçine hamurları atıp, kızartın. Üzerine pudraşekeri serpip, servis yapın.