



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEMİCİ DÜĞÜMÜ

2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı sirke
1 çay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
alabildiği kadar un
tuz
kızarmak için sıvıyağ

Bütün malzeme kulak memesi kıvamında karıştırarak hamur yapılır, 1 saat dinlendirilir.
Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, kalem gibi çubuk yapılır, iki ucu bir araya getirilerek düğüm atılır.
Kızgın yağda pembe renkte kızartılır. Peynirle servi yapılır.