



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞEKERLİ DÜĞÜMLER

100 gr margarin
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı şeker
1 adet yumurta
1 çay kaşığı karbonat
1 paket vanilya
3,5 su bardağı un
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1 tutam tuz

Margarini oda sıcaklığında yumuşatarak, içine süt, şekeri ve yumurtayı kırıp karıştıralım. İçine un, tuz, vanilya ve karbonatı koyup hamur elde edelim. Hazırladığımız hamuru 20 dk. dinlendirelim. Hamuru 20 cm. uzunluğunda 1 cm. genişliğinde kesip gevşek olarak düğüm yapalım. Kızgın yağa atıp kızartalım ve üzerine pudra şekeri serpelim.

[ML® Şekerli Pide için tıklayın](#)

[ML® Şekerli Pide \(görsel\)](#)
