



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVADA DÜĞÜM

2,5 su bardağı un
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 yumurta
1 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tarçın
Kızartmak için sıvıyağ

YAPILIŞI

Un elenir, kabartma tozu, sirke, yumurta ile hamur yoğurulur. Bir portakal büyüklüğünde hamur elde edilir. Buzdolabında 1 saat bekletilir. Yarım bardak un yedirilir açılır. 15 santim uzunluğunda ince şeritler kesilir. Ortasından düğümlenir yağda kızartılır. Üzerine pudra şekeri ve tarçın serpilir.
