



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## EĞİRDEK



2 adet yumurta  
1 ay bardağı yoğurt  
1 orba kaşığı sirke  
1 orba kaşığı sıvıyağ  
1 paket kabartma tozu  
1 ay kaşığı toz maya  
Alabildiğı kadar un  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ  
Üzeri için:  
Pudra şekeri

- # Yoğurma kabına yumurta, yoğurt, sirke ve sıvıyağ ilave edilir. Çatalla iyice çırpılır.
- # Üzerine unla karıştırılmış maya, kabartma tozu ve yumuşak bir kıvamda hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır ve yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda ceviz kadar parçalara alınır, rende ya da kalbur gibi bir aletin üzerine bastırılır, sonra yuvarlanır.
- # Eğırdekler sıcak yağda altın rengi kızartılır.
- # Servis tabağına çıkarılır. Üzerine pudra şekeri serpilir.

**Not:** Eğırdek Azerbaycan'da askere giden gençler için yapılır, komşulara dağıtılır.