



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

AŞK DÜĞÜMÜ



- 2 Adet yumurta
- 1 Adet yumurta beyazı
- 1 Su bardağı ayçiçek yağı
- 1 Su bardağı yoğurt
- 1 Çorba kaşığı mahlep
- 1 Çorba kaşığı sirke
- 1 Paket kabartma tozu (10 gr.)
- Yarım çorba kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- Üzeri için;
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Çorba kaşığı süt
- 2 Çorba kaşığı susam

Derin bir kaba 2 yumurta, 1 yumurta beyazı, ayçiçek yağı, yoğurt, sirke konur. Çatalla bütün malzemeler çırpılır.

Üzerine mahlep, tuz, kabartma tozu ve ele yapışmayacak kıvama gelene kadar un eklenir, yoğrulur.

Elde edilen orta sertlikteki hamurun üzeri kapatılır, yarım saat dinlendirilir.

Dinlenen aşk düğümü hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, önce top gibi yuvarlanır, sonra kurşun kalem boyunda ve kurşun kalemden biraz kalın çubuklar yapılır.

Çubuğun iki ucu birbirine geçirilerek tek kat düğüm yapılır, uçları sağda ve solda bırakılır, uzun gelirse koparılır.

Hazırlanan kurabiyeler yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir. Üzerine fırçayla yumurta sarısı ve süt karışımı sürülür, susam serpilir.

Aşk düğümleri, önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, üzeri kızarana kadar pişirilir.

Fırın kapatıldıktan sonra kapağı açılmadan kurabiyeler fırının içinde soğutulur.

Not: Fırın söndükten sonra kalan hararet sebebiyle kurabiyelerin rengi koyulaşır, bu nedenle kurabiye tam kızarmadan fırın söndürülmelidir.