



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

E İRDEK



2 adet yumurta
1  ay bardağı yoğurt
1  orba ka ı ı sirke
1  orba ka ı ı sıvıya 
1 paket kabartma tozu
1  ay ka ı ı toz maya
Alabildi i kadar un
Kızartmak için:
Sıvıya 
 zeri için:
Pudra  ekeri

- # Yo urma kabına yumurta, yoğurt, sirke ve sıvıya  ilave edilir. Çatalla iyice çırpılır.
- #  zerine unla karı tırılmı  maya, kabartma tozu ve yumuşak bir kıvamda hamur olana kadar un eklenerek yo rulur.
- # Hamurun  zeri kapatılır ve yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda ceviz kadar parçalara alınır, rende ya da kalbur gibi bir aletin üzerine bastırılır, sonra yuvarlanır.
- # E irdekler sıcak ya da altın rengi kızartılır.
- # Servis tabağına çıkarılır.  zerine pudra  ekeri serpilir.

Not: E irdek Azerbaycan'da askere giden gençler için yapılır, kom lara dağıtılır.