



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.