



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU HALKA

Ayşe Tüter

1 su bardağı erimiş soğutulmuş margarin

2 çorba kaşığı sıvıyağ

1 kahve fincanı su

Tuz

Aldığı kadar un

Hamur yoğurma kabına yağ, tuz konur ve yavaş yavaş un ilave edilir. Hamur ele yapışmayacak kıvama geldikten sonra un konmaz. 1 saat yoğrulur veya robotta 18 dakika çırpılır, ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır, iki avuç arasında işaret parmağı genişliğinde çubuklar yapılır. 2 ucu birleştirilip halka şekli verilir. Önceden ısıtılmış ılık fırında 15 dakika pişirilip fırın kapağı açılır. Üzerine yağlı kağıt veya alüminyum folyo konur, 10 dakika daha pişirilir. Soğuduktan sonra servis tabağına alınır.