



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALKA TATLI (ADANA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

4 ay bardađı irmik
2 ay bardađı un
2 adet yumurta
1 ay bardađı süt
1 ay bardađı yođurt
1 ay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
Yarım limonun suyu
Bir tutam tuz
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Őerbeti için:
2 su bardađı Őeker
2 su bardađı su
Birkaç damla limon suyu

Őerbet kaynatılır ve soğuması için bekletilir. İrmik, un, yumurta, süt, yoğurt, sıvı yağ, kabartma tozu ve bir tutam tuz mikserle karıŐtırılır. bu karŐım sıkma torbasına konur ve tırtıklı bir uçla tavada kızmiŐ olan yağın içine halka Őekli verilerek sıkılır. Kızaran halkalar soğuk Őerbete atılır. Birkaç dakika Őerbette bekletilen halkalar servis tabağına alınır.

