



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI HALKA

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 adet yumurta

1 çay bardağı yoğurt

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 çorba kaşığı sirke

1 çorba kaşığı toz şeker

Bir tutam tuz

İçi için:

2 dilim temizlenip

rendelenmiş bal kabağı

2 çorba kaşığı toz şeker

2 çorba kaşığı kuş üzümü

1 su bardağı kıyılmış ceviz

1 çay kaşığı toz tarçın

Hamura sürmek için:

1 adet yumurtanın akı

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Üzeri için:

2 su bardağı toz şeker

İçi için rendelenmiş bal kabağı ve toz şekeri yapışmaz yüzeyli tavaya alıp karıştırarak soteleyin. Ocaktan alıp, kuş üzümü, ceviz ve tarçın ekleyip karıştırın. Daha sonra soğumaya bırakın.

Hamur için tüm hamur malzemesini geniş bir kapta yoğurup yumuşak kıvamı bir hamur elde edin. 20 dakika dinlendirip, ceviz büyüklüğünde bezelere ayırın. Her bir bezeyi mantı hamurundan daha ince olacak şekilde ve nescafe tabağı genişliğinde açın.

Bir adet hamuru düz bir zemine yayın. Bir kenarına bal kabaklı harçtan koyup rulo şeklinde sıkıca sarın. Uçlarını birleştirip, birleşme yerine çırpılmış yumurta akı sürün ve halka elde edin. Diğer bezeleri de aynı şekilde hazırlayın. Bol ve kızgın sıvı yağda kızartıp, toz şekerle bulayın. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.



