



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARDAK HALKASI

1 paket margarin
1 adet yumurta beyazı
1 ay kaşığı mahlep
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Yumuşak margarin ve diğ er malzemelerle ele yapışmayan kıvamda bir hamur yapılır. İki parçaya ayrılır. Merdaneyle 1 santim kalınlığında açılır. Önce su bardağı ile kesilir, sonra çay bardağıyla ortası keserek halka oluşturulur. Halkalar yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı süröl r. 190 derece sıcak fırında kızarana kadar pişirilir.