



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI HALKA TATLISI

Malzemeler

2 su bardağı un

1 su bardağı pudraşekeri

3 adet yumurta

75 gr bitkisel margarin

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1/2 su bardağı lor peyniri

Üzeri için;

3-4 yemek kaşığı pudra şekeri

1 su bardağı hazır çikolata sosu

Kızartmak için

1 su bardağı sıvıyağ

Yapılışı

Un ve pudraşekeri derin bir kaba koyulur. Varsa, tatlıya hoş bir lezzet katacak olan lor peyniri ilave edilir. Oda sıcaklığında yumuşamış margarin katılıp, vanilya ve kabartma tozu serpiştirilir. Malzemeler iyice yoğrulup ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur toparlanıp oda sıcaklığında 30 dakika kadar dinlendirilir.

Diğer taraftan, mutfak tezgahına bolca un serpilir, derin bir tavaya sıvıyağ koyulur.

Dinlenen hamurdan kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır. Parçalar unlu tezgahın üzerinde başparmak (1 santim) kalınlığında ve 10-12 santim uzunluğunda şeritler haline getirilir. Şeritlerin iki ucu birleştirilip halka şekli verilir.

Diğer taraftan, yağ kızdırılır ve hazırlanmış olan halka şeklindeki hamurlar kızgın yağa atılıp orta ısı ateşte, altın sarısı oluncaya kadar kızartılır.

Kızaran hamurlar el süzgeciyle tavadan alınır ve kağıt peçete üzerine koyulur. Üzerlerine pudraşekeri serpilip varsa çikolata sosuyla süslenildikten sonra servise sunulur.