



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI HALKA

MALZEMELER

- 3 2/3 su bardağı un (400 gr.)
- 1 su bardağı süt (200 gr.)
- 2 çay kaşığı tuz (6 gr.)
- 2 1/2 çorba kaşığı toz şeker (50 gr.)
- 1 adet yumurta
- 2/3 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (10 gr.)
- 3/5 paket margarin (150 gr.)
- 1 1/3 su bardağı dövülmüş fındık (150 gr.)
- 1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

Hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde beklettikten sonra 1 1/2 cm. kalınlığında açın. Hamurun 2/3'üne 150 gr. margarin küçük parçalar halinde sürün. Margarin sürülmemiş kısmın ucu yağlanmış bölmenin ortasına gelecek şekilde hamuru katladıktan sonra, diğer ucu en üste getirip katlayarak, buzdolabında 10 dakika bekletin. Bu açma katlama işlemini yağ sürmeden iki kez daha tekrarlayın ve buzdolabında 20 dakika bekletin. Daha sonra iyice unlanmış tezgah üstünde hamuru 3 mm. kalınlığında açın, açma işlemi sırasında hamura fazla basınç yapmayın. Hamuru 2 cm. genişliğinde 20-25 cm.'lik şeritler halinde kesin ve burarak yuvarlak halkalar yapın. Bu halkaları yağlanmış tepsiye dizerek 45 dakika kadar bekletin ve üzerine yumurta sarısı sürüp 200°C ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. Fırından çıkınca üzerlerine sulandırılmış reçel sürüp .dövülmüş fındıkla süsleyin.