



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALKA BİSKÜVİSİ (İZMİR)

1 fiske tuz
1 su bardağı su
Kızartma yağı
1 çorba kaşığı tereyağ
4 çorba kaşığı pudra şekeri
5 çorba kaşığı un
100 gr sütsüz çikolata
5 yumurta

Yağı bir tencereye eritip üzerine bir bardak suyu koyup kaynatın. Kaynayınca unu koyup karıştırarak karıştırarak 10 dakika hamur olana kadar pişirin. Ateşten alın bir fiske tuz ve pudra şekeri ekleyin karıştırın. İlininca elinizle yoğurarak yumurtaları yedirin. Hamur düzgün bir hal alınca 20-25 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın. Yuvarlak simit gibi şekil verin. Kızgın yağda kızartın. Yağını süzdürün. Süzülenleri pudra şekeri karıştırılmış çikolata rendesine batırıp servis tabağına koyun.