



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALKA ÇÖREĞİ

Malzemesi:

1 ay fincanı süt
10 gr. ekmek mayası
1/3 çay fincanı tereyağı
1 ay fincanı řeker
2 yumurta
1 orba kaşığı tuz
un

Hazırlanışı:

Önce sütü kaynattıktan sonra ılınması için bırakın. Az ılık suda mayayı eriterek süte ilave edin ve tuzu da süte karıştırdıktan sonra sert bir hamur halini alıncaya kadar un ilave edin. Bu hamuru bir kap içine koyarak üzerine ıslak bir bez rtn ve bir gece dinlendirin. Ertesi gün yağı eriterek bu hamura ilave edin. şekerle yumurtayı iyice ırpıttıktan sonra hamuru sertleştirmek için biraz daha un ilave edin ve iyice yoğurun. 2 saat daha beklemeye bırakın. Sonra hamuru bir santim inceliğinde hamur tahtasında aın. Yuvarlak bir kalıpla kesin. Sonra daha küçük bir yuvarlak kalıpla ortalarında birer delik aın. Bütün hamuru bu şekilde keserek halkaları hazırlayın. Bu yuvarlak halkaları unlayarak kabarması için bir saat kadar bırakın. Sonra arkalarını çevirerek ve tekrar unlayarak bir saat daha bıraktıktan sonra, çok sıcak yağda kızartın. Bir tarafı kızarınca diğer tarafını çevirin. Pembeleřtikten sonra yağdan çıkarıp üzerine pudra şekeri serpin.