



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALKA ÇÖREK

2 bardak un
2 yumurta
4 yumurta sarısı
1 bardak şeker
1 tatlı kaşığı kabartma tozu vanilya
2 kaşık tereyağı
1 çay bardağı çekilmiş badem
½ limon kabuğu
½ limon kabuğu
1 çay kaşığı tuz

Unu eleyip ortasını açın boşluğa yumurtaları, yumurta sarılarını, şeker, kabartma tozunu, tereyağını ve tuzu en sona da rendelenmiş limon kabuklarını katıp iyice yoğurun. Hazırladığınız hamuru 1 saat buzdolabında dinlendirin; ardında elinize parçalar alıp halka şekli vererek kuru tepsi üzerine dizin. Badem ile vanilyayı karıştırın, halkaların üzerine serin ve 160 derecede pişirin.