



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALKA KURABIYE

1 ay kaşığı tuz
1 su bardađı süt
Aldığı kadar susam
0.5 su bardağı ayçiçek yağı
Aldığı kadar un
1 ay kaşığı karbonat
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı toz Őeker
1 su bardağı sıvı sana
0.5 tatlı kaşığı mahlep

Sanağıyı eritip soğutun. Erimiř Sanağıyı, ayçiçeği yağını, sütü, Őekeri, biraz unu ve tuzu bir kaba koyup karıştırın. Daha sonra içine unu, karbonatı ve mahlebi ilave edip tekrar karıştırın. Hamur kıvamını buluncaya kadar un ekleyip yoğurduktan sonra 10 dakika dinlendirin. Dinlendikten sonra hamuru Őeritler halinde yoğurup halkalar yapın. Halkaları önce yumurta sarısına sonra susama bulayıp Sıvı Sana ile yağlanmış tepsiye dizin. Önceden 175 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin. Servis tabağına aldıktan sonra ılık olarak servis edin.