



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HALKA

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  
1 çay kaşığı tuz

Unu eleyip ortasını açın boşluğa yumurtaları, yumurta sarılarını, şekerini, 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 160derecede pişirin.