



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HALKA TATLISI (ADANA)

Ceyhan Belediyesi

2 adet yumurta  
1/2 yemek kaşığı tereyağı  
2 su bardağı su  
2 su bardağı un  
1/4 çay kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı irmik  
1 tatlı kaşığı mısır nişastası  
Şerbeti için:  
2 su bardağı toz şeker  
2 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı taze sıkılmış limon suyu  
Kızartmak için:  
2,5 su bardağı ayçiçek yağı

Soğuması için öncelikle tatlının şerbetini hazırlayın. Toz şeker ve suyu bir tencereye aktarın.

Toz şeker eriyene kadar tahta bir kaşıkla karıştırdığınız şerbet karışımını, kısık ateşte şurup kıvamına gelene kadar kaynatın.

Kaynamakta olan şerbete limon suyunu kattıktan sonra ocaktan alın.

Soğuması için bir kenarda bekletin.

Tatlının hamurunu hazırlamak için; tereyağını derin bir tencereye alın.

Tereyağı eridiğinde içme suyunu ekleyip bir taşım kaynatın.

Azar azar elenmiş un ve tuz kattığınız pataşu hamurunu, bir çırpma teliyle karıştırarak toparlanana kadar ocakta pişirin. Kıvam alan tatlı hamurunu soğuması için bir kenarda bekletin.

Hamur soğuduğunda yumurtaları teker teker katıp, pürüzsüz bir kıvam alana kadar mikserle karıştırın.

Hamurun toparlanması ve kızardığında daha çıtır bir kıvam alması için; son olarak irmik ve mısır nişastası eklediğiniz hamuru, tahta bir kaşıkla karıştırın.

Tatlı hamurunuz hazır. Krema sıkma poşetinin uç kısmına tırtıklı şekil veren aparatı takın. Hazırladığınız halka tatlısı hamurunun bir kısmını krema sıkma poşetine doldurun.

Ayçiçek yağını derin bir tencereye alın. Tatlıları, krema sıkma poşeti yardımıyla halka şeklinde hazırlayın ve yağ tenceresine bırakın.

Halka tatlıları, arkalı önlü ters çevirerek kısık ateşte renk alana kadar kızartın.

Sıcaklığı soğuk şerbet tenceresine aldığınız halka tatlıları, şerbet karışımında 3-4 dakika kadar beklettikten sonra servis tabağına alın. Şerbetini içen tatlıları, ılık olarak sevdiklerinizle paylaşın.



---

© lezzetler.com tarif no:139147 • adı:Halka Tatlısı (Adana) • gönderen:burdur'lu • indirme tarihi:01.04.2025 - 18:42