



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALKA TATLI (ADANA)

Duygu Özcan

3 ½ su bardağı pasta unu

1 su bardağı buğday unu

1 çay kaşığı karbonat

Şerbeti için:

4 bardak şeker

2 bardak su

2 adet limon tuzu

4 bardak şeker 2 bardak suyla kaynatılır. Ocaktan alınmasına yakın içine 2 adet limon tuzu atılır.

Hamuru için; 3 buçuk su bardağı pasta unu ve 1 su bardağı buğday unu karıştırılır. 1 çay kaşığı karbonat kaynar suda eritilir ve hamur azar azar sıcak su eklenerek cıvık bir kıvam alana kadar karılır.

Hazırlanan hamur sıkma poşetine doldurulur ve bol kızgın yağın içine halka halka sıkılarak arkalı önlü nar gibi kızartılır.

Yağın içinden alınır alınmaz soğuk şerbete atılır.

