



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALKA TATLISI

Gülay Dursun

50 gr tereyağı
3 su bardağı su
2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı irmik
1 yemek kaşığı nişasta
3 adet yumurta
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 su bardağı sıvı yağ

Tereyağı ve suyu bir tencereye alıp kaynatıyoruz. Şekeri ve tuzu atıyoruz. Elenmiş un, nişasta ve irmiği de ilave ederek tahta bir kaşıkla karıştırarak birkaç dakika pişiriyoruz. Ocaktan aldığımız hamurun önce ılınması bekliyor ve sonra hamura 3 yumurtayı teker teker ilave edip iyice yediriyoruz. Bunun için mikser kullanırsak karışımın homojen olmasını sağlayabiliriz. Pürüzsüz bir hamur olmalı. Yıldız şekilli başlık takılmış bir krema torbasına hamuru dolduruyoruz. Geniş ve derince bir tencereye bolca sıvı yağ döküyoruz. Hamuru halka şeklinde sıkıyoruz ve ocağın altını kısık ateşte açıyoruz. Yağ kızıp hamurlar kızarmaya başlayınca ocağın altını biraz daha açıyoruz ve hamurları kızartıyoruz. Kızaran hamurlarımızı hiç bekletmeden soğuk şerbete alıyor ve 15 saniye şerbette bıraktığımız tatlılarımızı servis ediyoruz.

