



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALKA TATLISI

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşin

Hamuru için:

1, 5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı margarin veya tereyağı

1, 5 su bardağı su

3 adet yumurta

1/4 çay kaşığı tuz

Şerbeti için:

1, 5 su bardağı su

1, 5 su bardağı toz şeker

1/4 adet limonun suyu

Kızartmak için:

2 su bardağı ayçiçeği yağı

Tatlının şerbeti için 1, 5 su bardağı suyu tencereye alın. 1, 5 su bardağı toz şekeri yavaşça ekleyin. 1/4 adet limonun suyunu ekleyin ve kabuğunu tencerenin içerisinde ilave edip şerbeti orta ateşte 15 dakika kaynatın. Ocaktan alıp ılındırın. 1 su bardağı suyu başka bir tencereye alın. 1 tatlı kaşığı margarin ve 1/4 çay kaşığı tuzu ekleyin. Karıştırıp kaynamaya bırakın. Su kaynadığında bir çırpma teliyle hızlıca karıştırarak 1, 5 su bardağı unu ekleyin. Topak olmaması için çırpıtığınız hamuru tahta bir kaşıkla hızlıca karıştırarak pişirin. 2 dakika boyunca pişirdiğiniz hamuru oval bir kaba alın ve hamurun soğumasını bekleyin. 3 adet yumurtayı teker teker ilave edip mikserle çirpin. Hamurun kıvamını ayarlamak için kalan yarım su bardağı suyu azar azar ekleyerek karıştırın. Krema torbasının uç kısmına tırtıklı şekil veren aparatı katın. Hamuru torbanın içine doldurun. 2 su bardağı ayçiçeği yağını derin bir tencerede kızdırın. Hamuru krema torbası yardımıyla kızgın yağa halka şeklinde sıkarak atın. Tatlıları sürekli çevirerek her iki yüzünü de kızartın. Kızaran tatlıları yağdan çıkarıp ılık şerbete ilave edin. 2 dakika bekletip tatlıları şerbetten çıkarın. Servis yapın.

