



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALKA TATLISI

Hamuru için;
1 adet yumurta
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
1 yemek kaşığı irmik
1 yemek kaşığı pirinç unu
2 dolu su bardağı un
Şerbeti için;
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
Yarım limon
Kızartmak için;
Bizim Yağ Ayçiçek

Tatlımızın hamuru için öncelikle unu, yumurtayı, sütü, yoğurdu, irmiği, tuzu, pirinç ununu ve kabartma tozunu derin bir kaba alıp çırpıyoruz.

Şerbetimiz için tencereye suyu ve toz şekerini alıp karıştırıyoruz. İçine yarım limon atıyoruz. Kaynayınca, soğuması için kenara alıyoruz.

Sonrasında başka bir tencereye Bizim Ayçiçek yağı alıp, yağın iyice ısınmasını bekliyoruz.

Bu sırada, hazırladığımız hamuru, bir sıkma torbasına dolduruyoruz. Şimdi tezgahımıza bu hamurdan küçük parçalar sıkıyoruz ki, üzerinde çalışacağımız pişirme kağıtları kaymasın. Bu pişirme kağıtlarına, hamurumuzdan halka şekilleri sıkıyoruz.

Sonrasında, hamurlarımızı, kağıtlarıyla beraber, Bizim Ayçiçek Yağında kızartıyoruz.

Kızaran halkalarımızı, vakit kaybetmeden soğumuş olan şerbetimize atıyoruz.

Halka tatlınızı, hindistanceviziyle süsleyebilirsiniz.

Not: Tatlınıza halka şekillerini daha düzgün verebilmek için pişirme kağıdının üzerinde şekillendirin.