



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALKA TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

120 ml süt

50 gr tereyağı

Yarım tatlı kaşığı toz şeker

1 su bardağı un

3 yumurta

1 tutam tuz

Şerbet için:

100 gr toz şeker

1 su bardağı su

Yarım limonun suyu

Kızartmak için:

Ayçiçeği yağı

Süt, tuz, tereyağı ve şekeri bir tencerede kaynatın. Unu ekleyin. Sürekli karıştırarak pişirin. Hamur toparlanmaya başlayınca ocağın altını kapatın. Soğuyunca yumurtaları teker teker kırarak hamura yedirin. Hamuru krema sıkma torbasına alın. Yağlı kağıt üzerine halka şeklinde sıkın. Ayçiçeği yağın tavadaki iyice ısıtın. Hamur halkalarını kağıt üstte kalacak şekilde yağın içine atın. Bir süre bekleyip kağıtları üzerinden alın ve önlü arkalı kızartın. Pişen halkaları maşa ile alıp servis tabağına aktarın. Şeker, su ve limon suyunu kısık ateşte kaynatarak şerbeti hazırlayın. Soğuyan tatlıların üzerine sıcak şerbet gezdirerek dökün. Şerbeti çekinceye kadar bekletin. Ilık servis yapın.

