



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HALKA TATLISI

- 1 Türk kahvesi fincanı yoğurt
- 1 Türk kahvesi fincanı sıvı yağ
- 1 Türk kahvesi fincanı süt
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı+1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı irmik
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Şerbeti için:
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı şeker

İlk önce şerbetini hazırlayalım.  
Küçük bir tencereye su ve şekeri alalım.  
Şerbetimizi bir kenara alıp soğumasını bekleyelim.  
Karıştırma kabına tüm hamur malzemelerini alalım.  
Güzelce çırpalım.  
Kaşığa yapışan bir hamur elde edelim.  
Sıkma torbasının içine bu hamuru yerleştirelim.  
Kısık ateşte ılıttığımız yağımıza hamuru halka şekli yaparak sıkalım.  
Her iki tarafını da kızarttıktan sonra soğuk şerbetin içine atalım.  
3-4 dakika kalması yeterlidir.

