



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALKA TATLISI

2,5 su bardağı un
2 su bardağı su
50 gr. margarin
3 ya da 4 yumurta
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı irmik
1 çorba kaşığı nişasta
Şerbeti İçin;
3,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
dilim limon
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Bir tencereye suyu, şekerini, limonu koyup, 5 dk. kaynatıp, hazırladığımız şerbetimizi soğumaya bırakıyoruz. Tatlımız hazırlanana kadar şerbet soğumuş olur.

Orta boy bir tencereyi ocağa alıyoruz. Üzerine suyu, margarini, tuzu, şekerini ilave edip ocağın ateşini yakıyoruz. Su kaynayıp, yağ eriyince unu tek seterde topluca döküyoruz. Tahta kaşıkla karıştırarak kısık ateşte 3 dk. pişiriyoruz. Topakçıklar olmamasına dikkat ediyoruz. Tencereyi ocaktan alıp, ara sıra karıştırıyoruz. Parmağımızın dayanabileceği ısıya düştüğünde yumurtaları birer birer kırıp, hamurumuzu kaşık yardımıyla veya elimizle karıştırıyoruz. Son olarak irmiği ve nişastayı ilave edip tekrar karıştırıyoruz. Bir tava içerisine bol yağ koyup, tatlımızın harcından tırtıklı uç takılmış şanti torbasına dolduruyoruz ve soğuk yağın üzerine halka şeklinde sıkıyoruz. Tavamızın içi tek sıra halinde dolduğunda ocağın ateşini yakıp, her iki tarafı da nar gibi kızartıyoruz. Buradan direkt soğuk şerbet içerisine alıyoruz. Şerbetin içerisinde 3-4 dk. kalması yeterlidir. Buradan da hemen servis tabağına alıyoruz, işte çıtır çıtır halkalarınız hazır. Tatlımız aynı gün içinde yenilirse tam sonuca ulaşılmış olunur.