



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALKA TATLISI

[Sahrap Soysal](#)

125 gr tereyağı
1 su bardağı su
½ çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı toz şeker
1 su bardağı un
4 adet yumurta
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvıyağ
Şurubu için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı limon suyu

Tereyağı, su, tuz ve tozşekerini orta boy bir tencereye koyup orta ısı ateşin üzerine oturtun. Yağ eriyip su kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın. Unu yavaş yavaş kaynayan suya ekleyip hızla karıştırmaya başlayın. Yaklaşık 2-3 dakika sonra hamur iyice katılaşacak ve artık kaşıkla karıştırılmaz hale gelecektir. Tencereyi hemen ocaktan alın ve katılaşmış top haline gelen hamuru bir cam kaba aktardıktan sonra soğumasını bekleyin.

Hamur soğuyunca oda sıcaklığında beklemiş olan yumurtaları hamura teker teker ilave edip mikserin düşük devriyle 1-2 dakika çırpın. Böylece hamur daha sulu bir kıvam alacaktır.

Diğer taraftan, şurubu hazırlamak için; tozşeker ve suyu bir tencerede kaynatın. Kaynayınca ocağın altını kısıp limon suyunu ilave edin ve 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Şurubu soğumaya bırakın.

Sıvıyağı dar tabanlı bir tencereye koyup kızdırın ve ocağın altını biraz kısın.

Hamuru bir krema sıkacağına doldurun. Yuvarlak şekli vererek kızgın yağa sıkın. Hamurları önlü arkalı altın sarısı oluncaya kadar kızartın.

Kızarttığınız hamurları sıcakken soğuk şerbete atıp birkaç dakika bekletin. Servise sunarken üzerlerine pudraşekerini serpebilirsiniz.