



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HALKA TATLISI

1 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı margarin veya tereyağı  
Yarım tatlı kaşığı toz şeker  
1 su bardağı un  
3 adet yumurta  
1 çimdik tuz  
Kızartmak için ayçiçek yağı  
Şerbeti için:  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı su  
1-2 damla limon suyu

Süt, tuz, margarin ve şekeri tencerede kaynatalım. Unu ekleyip karıştırarak pişirmeye devam edelim.

Topaklanan hamuru ocaktan alalım. İlininca tek tek yumurtaları ekleyip yedirelim. Hamuru sıkma torbasına doldurup yarım saat buzdolabında bekletelim.

Yağlı kağıtları küçük kareler halinde keselim. Hamuru halka şeklinde bu kağıtların üzerine sıkıp donuncaya kadar buzdolabında bekletelim. Kızartma tenceresinde ayçiçek yağın kızdıralım. Yağlı kağıda sıkığımız halka hamurları kağıtlar yukarıda kalacak şekilde kızgın yağa atalım. Altta kalan taraf kızarıncaya maşayla kağıtları çıkartıp halkaları ters yüz edelim. 1 dakika kadar sonra halkaları servis tabağına alalım. Şerbeti için bütün malzemeleri küçük bir tencerede kaynatalım. Soğuyan lokmaları sıcak şerbetin içine atalım. 15-20 dakika kadar bekletip ılık olarak servis yapalım.

