



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ HALKA

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Kızartma yağı
Karamel için:
1 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tereyağı

Hamur malzemesi bir araya getirilir ve ele yapışmayan yumuşak bir hamur yapılır. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, 4 parmak eninde çubuk yapılır ve simit şeklinde iki ucu birleştirilir. Tavaya bol yağ konur ve ısınca halkalar atılır, kızartılır. Diğer yanda tavaya toz şeker konur, kısık ateşe konur, karıştırmadan açık kahverengi olması beklenir. Sonra tereyağı bırakılır, karıştırılır. Kızaran halkalar karamelle atılır, çatalla iyice bulaştırılır. Yağlı kağıdın üzerine konur. Karamel tamamen kuruyunca servis yapılır.