



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LÜKS HALKA

Yarım paket tereyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı mahlep
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için
1 adet yumurta

Kaymak, süt ve yumuşak tereyağı bir araya getirilir. Çatalla iyice çırpılır. Üzerine mahlep, tuz, kabartma tozu ve un ilave edilerek kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Hamur yarım saat dinlendirilir. Sonra 12 eşit parçaya ayrılır. Her biri önce yuvarlanır, sonra ortası delinerek ve genişletilerek halka şekli verilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. 185 derece fırında 25 dakika pişirilir.