



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ HALKALAR

- 1 paket margarin
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- Üzeri için:
- 1 su bardağı susam
- 1 adet yumurta beyazı

Yumuşak margarin, yumurta sarısı parmak uçlarıyla mincıklanır. Üzerine mahlep, tuz, kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Sonra hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, unlu zeminde 4 parmak eninde şerit yapılır. Daha sonra iki ucu birleştirilerek halka yapılır. Halkalar önce çırpılmış yumurta beyazına, sonra susama batırılır, tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.