



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDRA ŞEKERLİ HALKA

Emine Beder

1 adet yumurta
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 kahve fincanı yoğurt
1 paket kabartma tozu
11-12 kahve fincanı un
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Üzerine:
Pudraşekeri

1 hamur yoğuracağımız kaba 1 adet yumurtayı, 1 kahve fincanı yoğurdu, 1 fincan sıvıyağ, 1 paket kabartma tozunu alalım. İyice karıştıralım. Azar azar un ilave ederek, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamuru 20 dakika dinlendirelim. Yumurta iriliğinde parçalar koparıp, elimizde yuvarlayalım. Her bir bezeyi mantı yufkası kalınlığında açalım. Yufkadan iki parmak kalınlığında uzun şeritler keselim. Şeritleri iki ucundan ters yönlere bükelim ve sonra şeritlerin her birine kendi etrafında döndürerek yuvarlak bir şekil verelim. Kızgın sıvı yağda kızartalım. Delikli kepçe ile yağdan çıkaralım. Fazla yağı süzmek için kâğıt mutfak havlusunun üzerinde bekletelim. Soğutmadan üzerine pudraşekeri serpelim. Servis yapalım.

