



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMAZAN HALKASI

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1,5 çay bardağı eritilmiş tereyağı
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı tuz
- 3,5 - 4 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı mahlep
- 1 yemek kaşığı elma sirkesi

Karıştırma kabının içersine eritilmiş tereyağı, sıvı yağ, mahlep, şeker, sirke, yoğurt ve yumurtayı aktarıp güzelce karıştırın.

Ardından kabartma tozu ve unu eleyerek ilave edin. Son olarak tuzu da ekleyerek ele yapışmayan kıvamda bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hazırladığınız hamurdan küçük parçalar alın. Tezgahın üzerinde, elinizle yuvarlayarak silindir bir rulo şekline getirin. Ardından her iki ucunu birleştirin.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine hazırlanan halkaları yerleştirip, 180 derece fırına hafifi rengi değişene kadar pişirin.

Oda sıcaklığında soğuyana kadar bekledikten sonra servis edebilirsiniz.

