



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHILLI HALKA

Yarım paket kabartma tozu
125 gr. margarin
1 çay kaşığı mahlep
yarım çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
Yeterince un
1 adet yumurta akı
Yeterince ayçekirdeği içi
Yeterince keten tohumu
Yeterince yulaf ezmesi

Yulaf ezmesi, keten tohumu ve çekirdek içlerini harmanlayın. Sanayağı, ayçekek yağı, yoğurt, yumurta, tuz, şeker, mahlep, un ve kabartma tozunu karıştırıp yoğurun. Hamurdan parçalar kopartıp şeritler halinde yuvarlayın ve uçlarını birleştirip simit şekli verin. Halkaları yumurta akına batırıp ardından yulaflı karışıma bulayın. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin. 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Servis yapın.

