



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHILLI YULAF LI HALKA

125 gr margarin
1,2 çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1,2 çay bardađı yođurt
1 ay kağığı mahlep
2 tatlı kağığı toz Őeker
1 ay kağığı tuz
1.2 pk kabarma tozu
2 su bardađı un
Üzeri için:
1 adet yumurta akı
1 ay bardađı yulaf ezmesi
1 ay bardađı susam (keten tohumuda kullanabilirsiniz)
Aldığı kadar ayçekirdeği içi

Yulaf ezmesi susam ayçekirdeği içi bir kabta harmanlayın 1 kabta önce margarini sıvıyağ, yoğurt, yumurta, tuz ve Őekeri ekleyip karıştırın üzerine mahlep un ve kabartma tozunu ekleyip yoğurun unu azar azar ekleyerek kulak memesi kıvamı bir hamur yapın hamurdan parçalar koparıp Őeritler haline getirip yuvarlak halka Őekli verin halkaları önce yumurta akına sonra yulaf harına batırılarak yağlanmış fırın tepsisine dizerek 180 derecelik fırına koyun kızarana kadar pişirin olduktan sonra soğumaya bırakıp servis edin.

