HÜNKâR HALKASI

3 adet yumurta
1,5 su bardağı yoğurt
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri İçin;
Yarım paket tereyağı (125 gr.)
Şerbeti İçin;
3,5 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
Yarım limon suyu

Önce şerbet hazırlanır, şeker ve su kaynatılır, limon suyu katılır, 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
Derin bir kaba yumurta, yoğurt, pudra şekeri ve sıvıyağ konur, çatalla ya da çırpıcıyla pürüz kalmayana kadar çırpılır. Üzerine unla karıştırılmış kabartma tozu, tuz ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenir.
Elde edilen hamur 10 dakika dinlendirilir, daha sonra ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, ortası baş parmakla delinerek halka şekli verilir.
Tereyağı yakmadan eritilir bir miktarı ile tepsi yağlanır. Hazırlana halkalar aralık bırakarak tepsiye dizilir,. Üzerine kalan tereyağı bolca sürülür.
Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, Hünkâr halkaları altın rengi alana kadar pişirilir.
Tatlı fırından çıktıktan 3 dakika sonra üzerine soğuk şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince servise sunulur.

Not: Hünkâr tatlısı kızartarak da hazırlanabilir.