



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

HNKR HALKASI



3 adet yumurta
1,5 su bardađı yođurt
5 orba kaşığı sıvıyağ
1 ay bardađı pudra Őekeri
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
Alabildiđi kadar un
zeri için;
Yarım paket tereyağı (125 gr.)
Őerbeti için;
3,5 su bardađı toz Őeker
3,5 su bardađı su
Yarım limon suyu

- # nce Őerbet hazırlanır, Őeker ve su kaynatılır, limon suyu katılır, 5 dakika daha kaynatılır, ateŐten alınır, soğumaya bırakılır.
- # Derin bir kaba yumurta, yoğurt, pudra Őekeri ve sıvıyağ konur, çatalla ya da çırpıcıyla prz kalmayana kadar çırpılır. zerine unla karıŐtırılmıŐ kabartma tozu, tuz ve ele yapıŐmayan kıvam alana kadar un eklenir.
- # Elde edilen hamur 10 dakika dinlendirilir, daha sonra ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, ortası baŐ parmakla delinerek halka Őekli verilir.
- # Tereyağı yakmadan eritilir bir miktarı ile tepsi yağlanır. Hazırlana halkalar aralık bırakarak tepsiye dizilir,. zerine kalan tereyağı bolca sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmıŐ 200 derece fırına verilir, Hnkr halkaları altın rengi alana kadar piŐirilir.
- # Tatlı fırından çıktıktan 3 dakika sonra üzerine soğuk Őerbet gezdirilir. Őerbeti çekince servise sunulur.

Not: Hnkr tatlısı kızartarak da hazırlanabilir.