

Halka Tatlısı Tarifi

Malzemeler

1 su bardağı süt

1 su bardağı yogurt

1 su bardağı sıvı yağ

1,5 su bardağı irmik

3 tane yumurta

Yaklaşık 3- 4 su bardağı un (Kivama göre)

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

KIZARTMAK İÇİN:

Bolca sıvı yağ

SERBETİ İÇİN:

5 bardak şeker

3,5 su bardağı su

Bir kaç damla limon suyu

Yapılışı

Önce serbeti hazırlayıp soğumaya bırakalım.

Hamur malzemelerini sırasıyla karıştırıp akıcı bir hamur elde edelim.

Pasta duyu kabına hamuru alıyoruz soğuk yağın içine halka şeklinde SIKALIM ve arkalı onlu kızartalım.

Yağdan çıkarıp hemen serbete batırıp çıkarın ve servise hazır.