

Mugla Halkasi

Malzemeler

- 1 1/2 su bardagi yogurt
- 1 1/2 su bardagi toz seker
- 1 su bardagi zeytinyagi
- 4 adet yumurta
- 1 adet limon
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Yapilisi

3 yumurtayi 1,5 su bardagi toz sekerle cirpin.Limon kabugu rendesi,zeytinyagi,1,5 su bardagi yogurdu,vanilya ve kabartma tozunu ekleyin ve karistirin.Daha sonra hamur toparlanana kadar unu ekleyin. Hamur uzerini ortup yaklasik 20 dakika dinlendirin.Dinlenen hamurdan bezeler alip ve kalem gibi acip sac orgusu seklinde sarilir, yuvarlaklar yapilir. 1 adet yumurta cirpilip halkalarin uzerine surulur. Onceden ortalama 180 derecede isitilmis firinda pisirilir.