

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 yumurta 1 buçuk su bardagi sekerle guzelce karistirilir. 1 limon kabugu rendesi ve 1 su bardagi zeytinyagi, 1 buçuk su bardagi yogurt, 1'er paket vanilya ve kabartma tozu eklenir. Malzemeler karistirilir ve toparlanana kadar un eklenerek yogrulur. Hamur uzeri ortulup yaklasik 20 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamurdan bezeler alinir ve kalem gibi acilip sac orgusu seklinde sarilir, yuvarlaklar yapilir. 1 adet yumurta cirpilip halkalarin uzerine surulur. Onceden ortalama 180 derecede isitilmis firinda pisirilir. Mugla Halkasi servise hazirdir.