

Pudra Sekerli Minik Halkalar

Malzemeler

8 yemek kasigi un
yarim cay kasigi kabartma tozu
4 yemek kasigi seker
1 yemek kasigi tereyagi
1 yumurta
yarim cay kasigi vanilya
yarim su bardagi sut
2 yemek kasigi sirke
kizartma icin yag

Yapilisi

Sirke ve sutu bir kapta karistirin.Genis bir kaba un ve kabartma tozunu koyup karistirin. Baska bir kapta seker, tereyagi, yumurta ve vanilyayi koyup karistirin. Harmanlana kadar cirpin. Sirke ile sut ekleyin ve biraz daha cirpin.

Yavas yavas unu karisimin uzerine dokmeye baslayin. Bir tezgah ustune biraz un serpin ve uzerine hamuru aktarin. Ve yogurun.Oklava yardimiyla kalin olacak bir hamur acin ve bardakla kesin. Kucuk formu kullanarak ortasinda delik olacak sekilde kesin.Ayni islemi tum hamur bitene kadar uygulayin. Tencereye yagi koyup isitin.Isinan yagin icine actigimiz hamurlari koyup her iki tarafini da kizartin.Yagdan cikarin ve pudra sekeri serpin.Afiyet olsun.