



Cercle de Hunkar

Hünkâr Halkası



3 œufs
1,5 tasses de yaourt
5 cuillères à soupe d'huile végétale
1 tasse de sucre en poudre
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
De la farine tant que possible
Pour la surface ;
½ paquet de beurre (125 gr.)
Pour le sirop ;
3,5 tasses de sucre granulé
3,5 tasses d'eau
½ jus de citron

Préparez le sirop en premier. Faites bouillir l'eau et le sucre, puis rajoutez du jus de citron et laissez bouillir encore 5 minutes. Retirez du four puis laissez refroidir.

Mettez dans un bol creux, des œufs, du yaourt, du sucre en poudre et de l'huile. Mélangez avec une fourchette jusqu'à obtenir un mélange pur. Rajoutez de la levure chimique mélangé avec de la farine, du sel, et de la farine jusqu' à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.

Laissez reposer la pâte obtenue pendant 10 minutes, puis prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix. Arrondissez puis trouez le milieu pour former un cercle.

Faites fondre le beurre sans griller et huilez un plat de cuisson avec une partie. Placez les cercle dans le plat. Mettez le beurre qui reste dessus.

Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés puis laissez cuire jusqu'à qu'ils prennent la couleur or.

Versez le sirop 3 minutes après la sortie du four. Quand le dessert absorbe le sirop, vous pouvez servir.

N-B; Vous pouvez préparer ce dessert en grillant.