



## Anello di Hunkar

Hünkâr Halkası



3 uova  
1,5 bicchieri di yogurt  
5 cucchiai d'olio vegetale  
1 bicchierino di zucchero semolato  
1 bustina di lievito in polvere  
1 pizzico di sale  
In quantità di farina  
Per la sopra;  
Mezzo pacco di burro (125 gr.)  
Per lo sciroppo;  
3,5 bicchieri di zucchero  
3,5 bicchieri d'acqua  
Mezzo succo di limone

- # Primamente si prepara lo sciroppo si bollisce zucchero quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per poco tempo poi si leva dal fuoco.
- # In una ciotola profonda si mettono uova, yogurt, zucchero semolato ed olio vegetale poi si miscelano con forchetta.
- # Alla sopra si aggiungono lievito in polvere e farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Impasto preparato si riposa circa per 10 minuti. Poi si prendono i pezzi dimensione di noce si rotolano e in mezzo si buca con dito pollice così diventano anello.
- # Burro si scioglie e si olia il vassallo con metà del burro. Poi anelli preparati si filano nel vassallo e sopra si rimette il burro sciolto.
- # Poi il vassallo si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi. E si cucinano finché diventano colore d'oro.
- # Si mette lo sciroppo dopo 3 minuti tolto dal forno. Si servirsi dopo aver succhiato lo sciroppo.

Nota: Questo dolce si può preparare anche con arrossire.