



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SUSAMLI HALKA



- 1 Tatlı kaşığı toz maya
- 1 ay bardağı ayçiçek yağı
- 1 Tatlı kaşığı toz şeker
- 1,5 çay bardağı ılık su
- 1 ay bardağı irmik
- 1 ay bardağı hindistancevizi
- 2 - 2,5 Su bardağı un
- zeri için;
- 1 ay bardağı susam
- şerbeti için;
- 2 Su bardağı toz şeker
- 2 Su bardağı su
- 1 Tatlı kaşığı limon suyu

- # ılık su, toz maya ve toz şeker çukur bir kabın içinde 10 dakika bekletilir. Sonra irmik, hindistancevizi, ayçiçek yağı ve azar azar elenmiş un eklenir, yoğrulur. (Hamur, yağlı ve biraz gevşek olabilir.)
- # Hamur zeri kapalı olarak yarım saat bekletilir. Daha sonra cevizden küçük parçalar alınır, tezgah üzerinde önce çubuk yapılır sonra uçları birleştirilerek halka şekli verilir.
- # Halkalar susama bulanır, yağlı fırın tepsisine aralıklarla dizilir.
- # Tepsi soğuk fırına sürülür, 10 dakika fırının içinde bekledikten sonra 180 derecede fırın yakılır. Üzerleri kızarana kadar pişirilir.
- # Bu arada şerbet hazırlanır, su ve şeker kaynatılır, kıvam almaya başlayınca limon suyu eklenir, 5 dakika sonra ateşten alınır.
- # Sıcak tatlıya fırından çıkar çıkmaz sıcak şerbet gezdirilir.
- # Tatlı, şerbeti çok kısa sürede eker, ancak 2 saat sonra servis yapılması tavsiye edilir.

Not: Susamlı halka tatlısının hamurunda hindistancevizi bulunduğu için, pişme sırasında biraz yayılması normaldir.