



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

RİNGO



150 Gr. margarin
1 ay bardađı yođurt
1 Adet yumurta
Yarım ay kaşığı limon kabuğu rendesi
2,5 Su bardađı un
1 Paket kabartma tozu
1 ay kaşığı tuz
zeri için;
1 ay bardađı susam

- # Oda ısısında yumuşamış margarin ve yoğurt çukur bir kabın içinde birbirine yedirilir.
- # zerine yumurtanın akı, limon kabuğu rendesi, tuz, yedirerek elenmiş un ve kabartma tozu katılır.
- # Orta sertlikte hazırlanan hamur, üzeri kapalı olarak 10 – 15 dakika dinlendirilir.
- # Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır. Tezgahın üzerinde yuvarlak çubuk şekli verilir.
- # 10 – 12 cm. uzunluğundaki çubuğun iki ucu birleştirilerek halka yapılır.
- # Ayrılan yumurta sarısı, 1 çorba kaşığı sütle karıştırılır. Hazırlanan halkalar önce yumurtalı, sütlü karışıma, sonra düz bir tabakta bulunan susama batırılır.
- # Yağsız fırın tepsisine ringolar aralıklı dizilir. (Kurabiyelerin yarısı hazırlandıktan sonra fırın 200 derecede yakılır.)
- # Bütün ringolar hazırlanıp tepsiye dizilir, kızgın fışına verilir.
- # Kurumadan 15 – 20 dakika kadar piřirilir.
- # Sođuyunca ikram edilir.

Not: Ringo, kelime karşılığı olarak, Latin lkelerinde "halka" anlamına gelir.