



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

HİNT GÖLÜ



1 su bardađı yođurt
2 adet yumurta
Yarım su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı haspir
1 ay kaşığı karbonat
1 ay kaşığı tuz
1,5-2 su bardađı un
erbet için:
2 su bardađı Őeker
2,5 su bardađı su
Yarım ay kaşığı limon tuzu
Kızartmak için:
Sıvıyağ

- # İlk iŐlem olarak yarım bardak sıcak suya haspir bırakılır.
- # Őerbeti hazırlamak için; su, Őeker ve limon tuzu bir tencereye konur. Bir taŐım kaynatılır. Sođumaya bırakılır.
- # KarıŐtırtırma kabına yoğurt, yumurta, tuz ve süzerek haspirin suyu konur. Çatalla kısa süre çırpılır.
- # Un ve karbonat katılır. Bütün malzeme bütünleŐene kadar karıŐtırılır.
- # Elde edilen, cıvığaa yakın hamurun üzeri kapatılır, 20 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur, krema pompasına ya da yıkanmıŐ ketçap ŐiŐesine doldurulur.
- # Derin yağ tavaya bırakılır, kızınca krema pompasından gl Őekli vererek çabuk hareketlerle sıkılır.
- # Bir yüzü kızarıncı diğer yüzü çevrilir. Yađdan alıp hemen Őerbete atılır.
- # Őerbette en fazla 5 dakika bekletilir ve servise sunulur.

Not: Orijinal tarifte "haspir" yerine "safran" kullanılır.