



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

HİNT GÜLÜ



1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
Yarım su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı haspir
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
1,5-2 su bardağı un
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Yarım çay kaşığı limon tuzu
Kızartmak için:
Sıvıyağ

- # İlk işlem olarak yarım bardak sıcak suya haspir bırakılır.
- # Şerbeti hazırlamak için; su, şeker ve limon tuzu bir tencereye konur. Bir taşım kaynatılır. Soğumaya bırakılır.
- # Karıştırırma kabına yoğurt, yumurta, tuz ve süzerek haspirin suyu konur. Çatalla kısa süre çırpılır.
- # Un ve karbonat katılır. Bütün malzeme bütünleşene kadar karıştırılır.
- # Elde edilen, civığa yakın hamurun üzeri kapatılır, 20 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur, krema pompasına ya da yıkanmış ketçap şişesine doldurulur.
- # Derin yağ tavaya bırakılır, kızınca krema pompasından gül şekli vererek çabuk hareketlerle sıkılır.
- # Bir yüzü kızarıncaya diğer yüzü çevrilir. Yağdan alıp hemen şerbete atılır.
- # Şerbetten en fazla 5 dakika bekletilir ve servise sunulur.

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