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.
Karıştırtırma kabına yoğurt, yumurta, tuz ve süzerek haspirin suyu konur. Çatalla kısa süre çırpılır.
Un ve karbonat katılır. Bütün malzeme bütünleşene kadar karıştırılır.
Elde edilen, cıvığa 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 kızarınca diğer yüzü çevrilir. Yağdan alıp hemen şerbete atılır.
Şerbette en fazla 5 dakika bekletilir ve servise sunulur.

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