



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AL-SALOOQ (KUVEYT)

<https://www.lezzetsirri.com>

Kakuleli Pişi

25 salooq için:
1/2 su bardağı süt
2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/2 tatlı kaşığı toz kakule
1/2 su bardağı erimiş tereyağı
pudra şekeri
kızartmak için sıvıyağ

Sütü kaynatıp soğumaya bırakın. Derin bir kapta unu, kakule ve kabartma tozu ile karıştırın. Erimiş ılık tereyağını üzerine dökerek, tahta bir kaşıkla ufalanan bir hamur haline gelinceye kadar karıştırın. Üzerine soğuk sütü ekleyin ve 1 dakika, yumuşak bir hamur oluncaya kadar yoğurun. Daha sonra hamurunuzu 1/2 cm. kalınlığında açın. Verevine baklava dilimleri gibi kesin.

Derin bir tencerede veya kızarıma tenceresinde bol yağı 190 derecede kızdırın İçine küçük bir parça ekmek atın. Ekmek 30 saniyede altın rengi alıyorsa, yağın içine 5-6 Salooq atın. 5 dakika altın rengi alıncaya kadar kızartın. Bir kevgirle kızaran tatlıları bir kağıt peçetenin üzerine çıkarın Bu şekilde tatlıların fazla yağı kağıt peçete tarafından emilir.

Servis tabağına bir sıra kızarmış Salooq koyup üzerine pudra şekeri serpin, daha sonra yine kızarttığınız Salooq'ları bir önceki katın üzerine dizin ve yine pudra şekeri serpin. Sıcak veya soğuk olarak servis yapın.