



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GOSH FEEL (AFGANİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

Fil Kulağı

hemen hemen 40 adet için:

2 çorba kaşığı toz şeker

1/4 tatlı kaşığı tuz

1/2 su bardağı süt

4 tatlı kaşığı sıvıyağ

2,5 su bardağı un

1/2 tatlı kaşığı toz kakule

kızartmak için sıvıyağ

üstü için:

1/2 su bardağı pudra şekeri

1/2 tatlı kaşığı toz kakule

1/2 su bardağı kıyılmış ceviz veya şam fıstığı

Yumurtaları köpükleninceye kadar çırpın. İçine şekeri ve tuzu atıp biraz daha çırpın. Sütü ve sıvıyağı ilave edip tekrar kaşınrra. Unun yarısını süt ve yumurta karışımına ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırarak yedirin. Daha sonra unun kalan yarısını ekleyip, unu tamamen yedirinceye kadar karıştırın. Mutfak tezgahına bir parça un serpin ve üzerine hamuru koyup elinizle, yumuşak ve elastiki bir hamur elde edinceye kadar 10 dakika yoğurun. Eğer un yetmezse hamura bir parça daha un ekleyebilirsiniz ama çok sert bir hamur yapmayın. Hamurunuzun üstünü temiz bir mutfak bezi ile kapatarak 2 saat dinlenmeye bırakın. Dinlendikten sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopatarak, unladığınız hamur tahtasında, hemen hemen 8-10 cm. çapında daire şeklinde açın. Tatlınıza fil kulağı görünümü vermek için, elinizle bir taraftan uzatarak çekin. Tekrar bir mutfak bezinin üzerine koyarak üstünü kapatın ve diğerlerini hazırlayın.

Derin bir tencerede veya varsa elektrikli kızartma tenceresinde bol sıvıyağı 190 derecede kızdırın. İçine hazırlamış olduğunuz Fil Kulaklarını atın. Yalnız hamur elastiki olduğu için bekleyince biraz toplanır, onun için hamuru yağa atarken ellenince biraz çekiştirerek fil kulağı şeklini tekrar vererek atın. 45 saniye tatlılar altın rengini alıncaya kadar kızartın. Yalnız tatlılarınızın fazla kızarıp kahverengi olmamasına dikkat edin. Biraz süzerek kağıt bir peçetenin üstüne çıkarın. Daha sonra servis tabağına koyarak üstlerine kakule ile karıştırdığınız pudra şekerini ve dövülmüş cevizi serpin. Arzuunuza göre sıcak veya soğuk olarak servis yapın. Arzu ederseniz pudra şekeri serpmek yerine, 1 su bardağı şekeri, 1/2 su bardağı su ve kakule ile kaynatarak koyu kıvamda bir şurup hazırlayın. Bu şurubu tatlılarınızın üzerine gezdirip ceviz veya şam fıstığı serpererek servis yapın.