



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNT TATLISI

<https://www.sabah.com.tr>

2 su bardağı un
1 su bardağı süt tozu
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yarım çay bardağı su
1 paket kabartma tozu
Yarım çay bardağı toz şeker
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Yarım limon
Kızartmak için:
Bol sıvı yağ

Şeker ve suyu 10 dakika kadar kaynatıyoruz, içine yarım limon sıkıp ocaktan alıyoruz. Hamuru için; unu, süt tozunu ve kabartma tozunu eleyerek bir kaba koyuyoruz. Başka bir kabin içerisinde ise yumurta, sıvı yağ, toz şeker ve suyu karıştırıyoruz. Daha sonra unlu karışıma ekleyerek birbirine yediriyoruz. Yumuşak, ele yapışan bir kıvamda hamur hazırlayacağız. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp ve 30 dakika kadar dinlenmeye bırakıyoruz. Daha sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak küçük yuvarlaklar yapıyoruz. Derince bir tencereye sıvı yağ koyuyoruz, iyice ısınınca ocağı kısıyoruz. Yuvarlak hamurlarımızı yağın içine atıp çevirerek kızartıyoruz, ardından direkt soğuk şerbetin içine atarak şerbetini çekmesini bekliyoruz.

