



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JALEBİ

- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 su bardağından 2 parmak eksik su
- 1 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı toz maya
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 su bardağı + 1 çay bardağı toz şeker
- 1 su bardağı su
- 3 su bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Su ve toz şekeri kaynatıp soğutun.

Tüm hamur malzemesini bir kaba alın ve birbirine yedirerek karıştırın.

Kabınızı ılık su dolu başka bir kabın içine koyun ve mayalanması için 2 saat kadar bekletin. Akışkan kıvamda bir hamur elde etmiş olmalısınız.

Hamurunuzu bir torbaya koyun ve torbanın ucunu kesin.

Yağı kızdırın ve üzerine 1 tatlı kaşığı tarçını serpin.

Hamuru yağın içine daireler şeklinde hızlıca sıkın ve kızartın.

Kızaran jalebi soğuk şerbete atın.

Şerbetini çekince servis edin.

