



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JALEBİ

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

Hamur İçin:

1 su bardağı un (125 gram)

2 yemek kaşığı mısır unu

1/4 çay kaşığı zerdeçal tozu (renk vermesi için)

1/2 su bardağı yoğurt

1/2 su bardağı su (gereklikçe ayarlayın)

1/4 çay kaşığı kabartma tozu

şerbet İçin:

1 su bardağı şeker

1/2 su bardağı su

1/2 çay kaşığı safran (isteğe bağlı, renk ve tat vermesi için)

1/4 çay kaşığı limon suyu

Kızartmak İçin:

Sıvı yağ (tercihen ayçiçek yağı)

Büyük bir karıştırma kabında un, mısır unu ve zerdealı karıştırın.

Yoğurdu ekleyin ve karıştırın.

Su ekleyerek pürüzsüz, akıcı bir hamur elde edene kadar karıştırın. Hamurun kıvamı, akışkan ama çok sulu olmamalıdır.

Hamuru rtn ve 6-8 saat (veya bir gece) fermente olması için bekletin.

şeker ve suyu bir tencereye koyun ve orta ateşte kaynatın.

şerbet kaynamaya başladığında, safran ve limon suyunu ekleyin.

şerbeti 5-7 dakika kaynatarak hafifçe koyulaşmasını sağlayın.

şerbeti ocaktan alın ve sıcak tutun.

Hamura kabartma tozunu ekleyin ve iyice karıştırın.

Sıvı yağı derin bir tavada veya fritözde orta ateşte ısıtın.

Hamuru sıkma torbasına veya bir plastik poşete koyun. Ucunu ince bir delik açarak kesin.

Isınmış yağın içine dairesel veya spiral şekiller çizerek hamuru sıkın.

Jalebiler altın sarısı ve çıtır çıtır olana kadar kızartın. evirerek her iki tarafının da eşit şekilde kızarmasını sağlayın.

Kızaran jalebileri delikli bir kepçe ile yağdan çıkarın ve fazla yağını szn.

Kızarttığınız jalebileri hemen sıcak şerbete batırın. 1-2 dakika şerbette bekletin ve şerbeti iyice emmelerini sağlayın.

şerbetten çıkararak servis tabağına alın.



© lezzetler.com tarif no:178242 • adi:Jalebi • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 08:34