



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JALEBİ

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

Hamur için:

1 su bardağı un (mümkünse çok amaçlı un)

2 yemek kaşığı mısır nişastası

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 yemek kaşığı yoğurt

Yarım su bardağı su

Bir tutam zerdeçal veya safran (renk vermesi için)

1 çay kaşığı toz şeker

Şerbet için:

1 su bardağı şeker

Yarım su bardağı su

Birkaç damla limon suyu

1-2 adet kakule (isteğe bağlı, aromatik tat için)

Kızartmak için:

Bol miktarda ayçiçek yağı veya sıvı yağ

İlk olarak, derin bir karıştırma kabında unu, mısır nişastasını, kabartma tozunu ve toz şekerini birleştirerek karıştırın.

Ardından yoğurdu ve suyu azar azar ilave edin.

Karışımı pürüzsüz ve hafif akışkan bir kıvamda gelene kadar çırpın.

Hamurun rengini canlı bir sarıya dönüştürmek için az miktarda zerdeçal veya safran ekleyebilirsiniz.

Karışımı yaklaşık 15-20 dakika dinlenmeye bırakın.

Şeker ve suyu küçük bir tencereye alın ve orta ateşte karıştırarak kaynatın.

Şeker tamamen eriyip karışım kaynamaya başladığında birkaç damla limon suyu ekleyin.

Limon, şerbetin kristalleşmesini önleyecektir.

İsteğe bağlı olarak kakuleyi de ekleyerek aromatik bir tat katabilirsiniz.

Şerbeti birkaç dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Dinlenen hamuru sıkma torbasına ya da temiz bir buzdolabı poşetine alın; poşetin ucuna ince bir delik açın.

Kızartma tavanızı ya da derin bir tencereyi orta ateşte ısıtın ve yağı ekleyin.

Yağ kızgın hale geldiğinde, hamuru sıkma torbasından ya da poşetten halka şeklinde dökün.

Jalebinin kıtır ve spiral şekline ulaşabilmesi için hamuru yağa ince halkalar halinde sıkmanız önemli.

Her iki yüzünü de altın rengi alana kadar kızartın.

Kızaran jalebileri, fazla yağını süzdürdükten sonra doğrudan ılık şerbete atın.

Şerbetin içinde 2-3 dakika beklettikten sonra çıkartın ve bir servis tabağına alın.

Jalebiler, Hindistan'da genellikle sade olarak ya da üzerine az miktarda ince çekilmiş badem veya fıstık serpilerek servis edilir.

Not: Dilerseniz yanınızda kaymak veya vanilyalı dondurma ile sunarak tatlınızı daha da lezzetli hale getirebilirsiniz.

