



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KLEPON (ENDONEZYA)

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

200 gram yapışkan pirinç unu (glutinous rice flour)

150 ml su

1 çay kaşığı pandan aroması veya doğal pandan yaprağı suyu (yeşil renklendirme için)

100 gram hurma şekeri (gula jawa) veya esmer şeker

100 gram rendelenmiş hindistancevizi

Bir tutam tuz

Pirinç ununu bir karıştırma kabına koyun. Pandan aroması veya yaprak suyu ile birlikte yavaş yavaş suyu ekleyerek yumuşak ve elastik bir hamur yoğunluğu elde edene kadar yoğurun.

Hurma şekerini küçük parçalar haline getirin, bu parçalar Klepon'un iç dolgusunu oluşturacak.

Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Her bir parçayı yuvarlayıp ortasını bastırarak hurma şekerini yerleştirin. Hamurun şekerin etrafını tamamen kapladığından emin olun.

Bir tencereye su koyup kaynamaya bırakın. Klepon toplarını kaynar suya atın ve yüzeye çıktıklarında piştiklerini anlayabilirsiniz. Bu işlemi tamamladıktan sonra topları kevgirle çıkarıp fazla suyunu süzün.

Rendelenmiş hindistancevizine bir tutam tuz ekleyin ve karıştırın. Pişmiş Klepon toplarını bu hindistancevizine bulayın. Klepon'ları bir tabakta sunun.

