

Gulab Jamun

Toplam 60 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~280 kcal

Açılış 10/10

Hint tatlı tezgahların süt tozlu kızartma topları gül kokulu şerbeti içine çeker.

Malzemeler

Hamur için

- 1.5 su bardağı Süt tozu
- 3 yemek kaşığı Un
- 3 yemek kaşığı Yoğurt

Şerbet için

- 2 su bardağı Şeker
- 2 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Gül suyu

Yapılış

- Süt tozu, un ve kabartma tozunu eleyip kakuleyle karıştırın.
- Yoğurt ve ghee ekleyerek yumuşak hamur yapın fazla yoğurmayın.
- Hamurdan çatlağı olmayan küçük toplar yuvarlayın.
- Şeker, su ve gül suyunu 10 dakika kaynatıp şerbet hazırlayın.
- Topları kontrolü yağda 8 dakika kızartın.
- Kızartılan topları şerbette 20 dakika bekletin.

PÜF NOKTASI

Topları orta ateşte kızartıp kızardıktan sonra sıcak hamur kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık şerbet içinde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt