



מאכל הודי מתוק הטבול בסירופ

רכיבים:

לכדורים:

450 גרם אבקת חלב

½ שקית אבקת אפיה

1 כוס קמח לבן/קמח תופח

½ כפית מלח

2 גביעי שמנת חמוצה

50 גרם גהי/ חמאה

2 כפיות הל טחון

גהי/מרגרינה לטיגון

לסירופ:

5 כוסות מים

5 כוסות סוכר

5 טיפות מי ורדים

אופן ההכנה:

1. לקערה גדולה מוסיפים את רכיבי הכדורים, מערבבים היטב ומתחילים בפעולת הלישה במשך כ-10 דקות, עד לקבלת בצק אחיד וחלק. (ניתן להוסיף חלב לדילול התערובת/קמח לעיבוייה).

2. מגלגלים לכדורים קטנים של כ- 2 ס"מ קוטר ומשהים בצד למשך כ- 30 דקות.

3. לסיר קטן מוסיפים את רכיבי הסירוף ומביאים לרתיחה. מנמיכים הלהבה למינימלית, מערבבים ומבשלים במשך 6 דקות.

4. בסיר נוסף ממיסים גהי/חמאה בגובה של 5 - 6 ס"מ ומנמיכים לאש בינונית.

5. מטגנים את הכדורים תוך כדי גלגול הכדור בגהי /חמאה המומסת, עד להשחמתם. סופגים את עודפי הגהי /חמאה ומעבירים בעודם חמים לסירוף המחומם.

6. עם סיום טיגון כל הכדורים והעברתם לסירוף המחומם, שופכים את הסירופעל הכדורים.