

# Gulab Jamun

Toplam 60 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~280 kcal

Açılış 2/10

Hint tatlı tezgahların süt tozlu kızırtı 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

- Şeker ve suyu 10 dakika kaynatıp gül suyunu ekleyin.
- Süt tozu, un ve yoğurtla yumuşak hamur hazırlayın.
- Hamurdan toplar yapıp 8-10 dakika kızartın.
- Topları şerbete alıp 20 dakika bekletin.

### PÜF NOKTASI

Topları orta ateşte kızartıp kızardıkça sıcak şerbeti hamur kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ilık şerbet içinde servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt