



## Rose Indou

Hint Gülü



1 tasse de yaourt  
2 œufs  
½ tasse d'eau chaude  
1 cuillère à café de carthame de teinturier  
1 cuillère à thé de bicarbonate  
1 cuillère à thé de sel  
1,5-2 tasse de farine  
Pour le sirop;  
2 tasses de sucre  
2,5 tasses d'eau  
½ cuillère à thé de sel de citron  
Pour frire;  
De l'huile végétale

# Laissez du carthame de teinturier dans ½ tasse d'eau chaude.

# Pour le sirop ; Mettez dans du sucre, de l'eau et du citron dans une casserole. Faites bouillir puis laissez refroidir.

# Mettez dans un bol de mélange, du yaourt, des œufs, du sel et l'eau du carthame en filtrant. Mélangez avec une fourchette.

# Rajoutez de la farine et de la carbonate. Mélangez tous les ingrédients.

# Vous obtiendrez une pâte proche du mou. Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 20 minutes.

# A la fin du temps, remplissez dans une pompe à crème ou une bouteille de ketchup.

# Laissez l'huile dans une poêle. Quand l'huile chauffe, serrez la pompe de façon rapide en donnant la forme d'une rose.

# Tournez l'autre face quand une face est grillée. Retirez de l'huile puis jeter dans le sirop.

# Laissez attendre dans le sirop pendant 5 minutes au maximum puis servez.

N-B; Dans la recette originale, le carthame est remplacée par le safran.