



## Rosa di India

Hint Gülü



1 bicchiere di yogurt  
2 uova  
Mezzo bicchiere acqua calda  
1 cucchiaino di haspir  
1 cucchiaino di carbonato  
1 cucchiaino di sale  
1,5 -2 bicchieri di farina  
Per lo sciroppo;  
2 bicchieri di zucchero  
2,5 bicchieri d'acqua  
Mezzo cucchiaino succo di limone  
Per oliare;  
Olio vegetale

- # Primamente dentro di mezzo bicchiere acqua calda si mette haspir.
- # Per lo sciroppo acqua zucchero e succo di limone si bolliscono in una pentola.poi si.lascia per freddare.
- # Nella ciotola da miscelare si mettono yogurt uova sale ed liquido filtrato di haspir poi si.miscelano.per breve tempo con la forchetta.  
5 Ppi si aggiungono carbonato e farina si miscelano bene.
- # Impasto preparato si lascia a riposare per 20.minuti.
- # Dopo 20.minuti impasto liquido si riempisce nella pompa di crema . Oppure nella bottiglia di ketchup.
- # Dopo impasto liquido si schiaccia nel olio caldo. Nel.momento di schiacciamento con la pompa si preferisce di dare la forma di rosa.
- # Si arrossiscono bene tutti e due facciate. Dopo si lascano dentro di sciroppo.
- # Nello sciroppo si aspettano massima per 5 minuti dopo servirsi.

Nota: Nella tariffa originale si può usare zafferano per il posto di haspir.