



przepisy.pl

Dzalebi - kruche smażone spirale

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- jogurt - 250 mililitrów
- mąka - 250 gramów
- mąka ryżowa - 150 gramów
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżek
- cukier - 500 gramów
- woda - 600 mililitrów
- woda różana - 1 łyżka
- szafran - 0.5 łyżek
- masło ghee - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Do jogurtu i odrobiny ciepłej wody dodaj 2 łyżki mąki, proszek do pieczenia i odstaw na 1 dzień, aby ciasto sfermentowało. Będzie gotowe, gdy na powierzchni zobaczysz bąbelki.
2. Cukier wymieszaj z wodą, dorzuć szafran i zagotuj, aby powstał syrop.
3. Po zdjęciu z ognia dodaj wodę różaną i wymieszaj.
4. Ciasto ubij trzepaczką, a masło ghee rozgrzej na patelni. Ciasto wlewaj kolistym ruchem przez lejek, aby tworzyły się spirale.
5. Smaż je z obu stron na złoto. Spirale maczaj w syropie przez pół minuty i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl