

Tibetansk madlavning

Bhuluk

5-6 personer

30 min

Ingredienser:

- 500g. hvedemel
- 1 dl sukker
- 0,5 l. mælk
- Olie til stegning

Fremgangsmåde:

Lav en dej af hvedemel, sukker og mælk. Opvarm olie i en gryde eller dyb stegepande (dejen skal kunne flyde deri). Put dejen i en sprøjtepose (eller en plasticpose, hvor du klipper et lille hul i). Lav mønstre og figurer med dejen i olien. Steg indtil de er let gyldne. Servér bhuluk'en med et drys af flormelis ovenpå.