



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Xanım Göbəyi

Hanım Göbəyi



3 yemək qaşığı kərəyağı
3,5 Su stəkani un
1 yemək qaşığı toz şəkər
3 Ədəd yumurta
Yarım çay qaşığı duz
Qızartmaq Üçün;
2 Su stəkani duru yağ
Şərbəti Üçün;
2 Su stəkani toz şəkər
2 Su stəkani su
1 yemək qaşığı limon suyu

- # İlk əməliyyat olaraq şərbət hazırlanar; su və şəkər qaynadılar, tündləşməyə başlayınca limon suyu əlavə olunar, bir neçə dəqiqə daha qaynadılar, ocaqdan alınar, soyumağa buraxılar.
- # Bir qazana 1,5 su stəkani su qoyular, kərəyağı əlavə olunar, qaynadılar.
- # Kərəyağı əriyincə 2,5 su stəkani ələnilmiş un, toz şəkər və duz qoyular.
- # Batıq atəşdə qarışdıraraq xəmir bişirilər, sonra ocaqdan alınar və yaxşıca soyuduqdan sonra yumurtalar tək-tək yedirərək qırılar və yoğurular.
- # Qıvam alması üçün qalan 1 su stəkani un danlaq danlaq əlavə olunar.
- # Ovuc içi yüngül yağlanıyar və xəmindən yarım limon böyüklüyündə parça qoparılır, diyirlənər, iki ovuc arasında basdıraraq yastılaşıdırılır. Tam ortası işarə barmağı ilə dəlinərək, xalqa şəkli verilər.
- # Tavaya yağ qoyular, soyuqkən hazırlanan xanım göbəkləri aralıqlı yerləşdirilər. Orta atəşdə, tavayı yelləyərək çəhrayı rəngdə qızardılar.
- # Qızaran şirinlər dərhal soyuq şərbətə atılar. Qalan xanım göbəklərini qızartmaq üçün tavadaki yağ soyudular. Xəmir bitənə qədər eyni əməliyyatlar təkrarlanar.
- # Şirinlər şərbəti çəkincə xidmət qabına alınar.

Qeyd: Xanım göbəyi qızgın yağda qızardılarsa içi xəmir qalar.