



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

Badam Şiriniyyatı

Badem Tatlısı



2 su stəkani toz badam
2 ədəd yumurta
1 su stəkani pudra şəkəri
5 su stəkani un
1 paket kərəyağı (250 qr.)
1 yemək qaşığı limon suyu
2 paket qabartma tozu
Şərbəti Üçün;
3,5 su stəkani toz şəkər
2,5 su stəkani su
1 yemək qaşığı limon suyu

- # İlk əməliyyat olaraq şərbət hazırlanar. Toz şəkər və su qaynadılar. qıvam almağa başlayınca atəş azaldılar, limon suyu qatılar, 4 - 5 dəqiqə daha qaynadılar. ocaqdan alınar, soyumağa buraxılar.
- # Kərəyağı yandırmadan əridilər. Kərəyağı soyuyarkən badamlar döyərək ya da robotdan keçirərək toz halına getirilər.
- # Yoğurma qabına, ərimiş, soyumuş kərəyağı, yumurta, limon suyu və pudra şəkəri qoyular, yaxşıca çırpılar.
- # İçinə toz badam, 1 su stəkani un və qabartma tozu əlavə olunar, yoğurmağa başlanar.
- # Qalan 4 su stəkani un yoğurduqca danlaq danlaq əlavə olunar. İnteqrasiya olunmayan, qopuq qopuq halda bir xəmir əldə edilir.
- # Xəmindən qoz qəder parçalar alınar. Ovuc arasında sıxdıraraq xəminin yapışması təmin edilir. Daha sonra oval şəkil verilər.
- # Badam şirinləri az yağlanmış soba nimçəsinə aralıqlı düzülər. Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər, çəhrayı rəng sahəyə qədər bişirilər.
- # Şiriniyyat sobadan çıxar çıxmaz, soyuq şərbət gezdirilər. Şərbəti çəkinə xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Badam şirini Osmanlı mətbəxindən günümüze gələn ləzzətli bir şirindir.