



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərice Yemək Tərifləri

Yuxa Paxlavası

Yufka Baklavası



6 ədəd hazır kövrək
Yarım paket kərəyağı
1,5 çay stəkanı günəbaxan yağı
İçi Üçün;
1,5 su stəkanı qoz
Şərbəti Üçün;
3 su stəkanı süd
3 su stəkanı toz şəkər

- # Əvvəlcə süd və toz şəkər çox qaynatmadan qarışdırılaraq bişirilər. Atəşdən alınar, soyumağa buraxılar.
- # Kərəyağı yandırmadan əridilər, 1,5 çay stəkanı günəbaxan yağı ilə qarışdırılar.
- # Orta böyüklükdə bir soba nimçəsi bol miqdarda günəbaxan yağı ilə yağlanıyar. Kövrək nimçənin şəklinə görə kəsilər, kənarlardan çıxan parçalar da kövrəyin üzərinə yerləşdirilər.
- # Kövrəyin üzərinə yağ qarışığından 1,5 - 2 yemək qarışığı gəzdirilər. Qozdan bir tutam səpilər.
- # Qalan 5 kövrək eyni şəkildə nimçəyə yerləşdirilər. Kövrəklər baklava kimi dilimlənər. Üzərinə qalan yağ gəzdirilər.
- # Kövrək baklavası əvvəldən isidilmiş 185 dərəcə sobaya verilər, qızıl rəngini sahəyə qədər bişirilər.
- # Sobadan çıxdıqdan 3 dəqiqə sonra hazırlanan sütlü şərbət gəzdirilər. Mümkünsə nimçənin üzərinə başqa bir nimçə bağlanılar.
- # Təxminən 2 saat sonra xidmətə təqdim edilə bilər.

Qeyd: Yuxa paxlavasının şərbəti, eyni ölçüylə süd yerinə su istifadə edilərək də hazırlana bilər.