



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

Bülbül Yuvası

Bülbül Yuvası



2 Ədəd yumurta
1 Stəkan süd
Yarım stəkan duru yağ 1 Çay qaşığı sirkə
1 Noxud böyüklüyündə limon duzu
Dördəbir çay qaşığı duz
Alabildiği qədər un
İçə üçün:
250 qr. Kərə yağı
100 qr. Marqarin
2 Stəkan qoz
Şərbəti üçün:
3,5 Stəkan şəkər tozu
3,5 Stəkan su
1 Şiriniyyət qaşığı limon suyu
Açmaq üçün:
1 Stəkan taxıl nişastası
1 Stəkan un

- # Düz bir zəminə un qoyular, ortası hovuz kimi açılar, içinə yumurta, süd, sirkə, döyülmüş limon duzu və duz əlavə olunur, yoğrulur.
- # Orta yumuşaqılıqda bir xəmir əldə edilənə qədər un əlavə olunur, yoğrulur.
- # Xəmir 20 dəqiqə dinləndikdən sonra 12 bərabər parçaya kəsilir.
- # Hər parçaya nişasta nişasta ilə qarışıq un səpilərək, oxlo, ilə yuvarlaq soba nimçəyi böyüklüyündə, incə açılar.
- # Bütün səthinə əridilmiş, qızdırılmış, kərə yağı=marqarin qarışımı fırça ilə sürtülər, üzərinə bəs eləyəcəyi miqdarda incə döyülmüş qoz səpilər.
- # Açılan xəmirin yarısı incə oxlovla sarılar, qalan yarısı ikinci incə oxlovla sarılar, ortada iki oxlova xəmirə sarılı olaraq yan yana qovuşar.
- # Oxlova sarılı xəmir, çöldən içə tərəf büzdürülər, sonra iki oxlovdan birdən çıxardılar.
- # Çıxan büzük xəmir, üç parçaya kəsilir, hər parça iki tərəfindən basdırılaraq birləşdirilər, kənarları içə tərəf itələyərək yuvarlaq bir şəkil verilər.
- # Digər bütün xəmirələr eyni şəkildə hazırlanar. (Cəmi 36 ədəd bülbül yuvası).
- # Bülbül yuvaları yağlanmış soba nimçəyinə möhkəm düzülər. Üzərinə qalan ərimiş yağ gəzdirilər.
- # Əvvəlcədən az qızdırılmış 190 dərəcə sobaya qoyular, üzəri qızara qədər bişirilər.
- # Bülbül yuvası sobadan çıxmasına yaxın şərbəti hazırlanar. Su və şəkər bir qazana qoyular, orta atəşdə qaynadılar, şəkil alması üçün, az atəşdə bir az daha bişirildikdən sonra limon suyu əlavə olunur, 5 dəqiqə sonra ocaqdan alınar.
- # Soyuq bülbül yuvasına, ilıq şərbət gəzdirilər, ən az 4 saat otaq istiliyində dinləndikdən sonra xidmət olunur.

Not: Sobadan çıxan bülbül yuvasının qurumadan soyuması üçün, nimçəyin üzəri eyni böyüklükdə başqa bir nimçə ilə örtülər.