Çezeryə

Cezerye



3 Stəkan incə yerkökü rəndəsi
1,5 Stəkan şəkər tozu
1 Stəkan fındıq
Yarım stəka taxıl nişastası
1 Limon qabığının rəndəsi
1 Stəkan hindistan qozu

Yerkökləri incə rəndələrnir, polad qazana qoyulur, üzərinə 1 yemək qaşığı su əlavə edib qapağı örtülür.
Az atəşli ocaqda yumuşamaya başlayana qədər bişirilir..
Üzərinə şəkər əlavə olunur, az atəşdə yaxşıca yumuşayıb sulanana qədər ocaqdan alınmaz.
Ocaqdan almadan, üzərinə taxıl nişastası qatılır, qapağı açıq olaraq sərtləşənə qədər bişirilir.
Ən son üzərinə incə rəndələnmiş limon qabığı və yekə döyülmüş fındıq atılar, qarışdırılar, ocaqdan alınar.
Kiçik kənarlı bir nimçə su ilə isladılır, suyu süzüldükdən sonra, çezeryə qarışımı 2-3 sm qalınlığında tökülür, qaşıqla üzəri basdıraraq düzəldilir, soyuducunun alt rəfinə qoyulur.
1 gecə gözlədildikdən sonra, yarım kibrit qutusu böyüklüyündə kəsilər.
Kəsilən şəkərləmələrinin hər yanı, düz bir qabda bulunan hindistan qozu rəndəsinə bulanar.
Şəkərliyə düzülərək spyuducuya qoyulur, ikram ediləcəyi vaxt soyuducudan çıxardılır.

Not: Çezeryənin əsli taxıl nişastası əvəzinə, mal jelatini istifadə edərək hazırlanır. Mal jelatini adı altında sağlamlığa zərərli jelatinlər bazarda mövcüd olduğu üçün, nişasta istifadə etmək daha yerindədir.