Dama

Dama



150 qr. Kərə yağı
1 Stəkan şəkər tozu
2 Ədəd yumurta
2 Stəkan qarğadəli nişastası
3-3, Stəkan un
1 Pake qabartma tozu
1 Paket vanil
2 Yemək qaşığı kakao

Çuxur bir qaba yumurtalar qırılar, üzərinə şəkər tozu əlavə olunar. Mikserlə yada əl çırpıcısı ilə şəkər əriyənə qədər çırpılar.
Üzərinə otaq istisndə yumuşamış kərə yağı əlavə edilər.
Qarışımın üzırinə ələnmiş qarrğadəli nişastası, qabartma tozu, vanil və ələnmiş un yedizdirərək əlavə edilər.
Çox yoğurmadan hamar, orta sərtlikdə bir xəmir əldə edilər
Xəmir 10-15 dəqiqə dinləndirildikdən sonra, limon böyüklüyündə parça ayrılar.
Qalan böyük para ikiyə bölünər, yarısı kakao ilə qarışdırılar.
Limon qədər ayrılan ağ xəmir parşası, un səpilərək mərdanə ilə diqqətlicə yırtmadan, kvadrat şəklində açılar, (Kiçik soba nimçəyi böyüklüyündə)
Ayrılan ağ və kakaolu xəmir iki iki parçaya bölünər. Hər parça baş barmaq qalınlığında2 qarış boyunda çubuq hazırlanar.
Bu şəkildə iki ədəd ağ, 2 ədəd kakaolu olmaq üzərə 4 ədəd çubuq hazırlanmış olar.
Açılan xəmirin üzırinə yan yana. Kakaolu və ağ çubuqlar qoyular. Daha sonra ağ çubuğun üzərinə kakaolu, kakaolu çubuğun üzərinədə də ağ çubuq yan yana qoyular.
Çubuxlar üst üstə vəziyəttə ikən, açılan xəmir möhkəm sarılar.
Kvadrat şəkildə rulo hazırlandıqdan sonra, kəskin bıçaq ilə 1 sm qalınlığında dilimlənər.
Az yağlanmış soba nimçəyinə aralıqlarla düzülər. 200 dərəcə çox qızdırılmış sobaya qoyular.
Ağı sarmarmayacaq şəkildə damalı peçenyələr bişirilər.1-2 saat dinləndirildikdən sonr ikram edilər

Not: Kakaolu parça bir az sərt olabilər, yumuşatmaq üçün bir miqdar duru yağ istifadə edilə bilər.

© ml.md (Azərbaycan dili) Resept #: 750 | Ad: Dama | Tarix: 29.03.2024 - 01:31