



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

## Ev Paxlavası

Ev Baklavası



Yarım stəkan süd  
Dörddəbir stəkan duru yağ  
1-2 Damla sirkə  
Yarım noxud böyüklüyündə limon uduz  
Dörddəbir çay qaşığı duz  
Alabildiği qədər un  
İçə üçün:  
200 qr. Kərə yağı  
1,5 Stəkan döyülmüş qoz  
Şərbəti üçün:  
2 Stəkan su  
2 Stəkan toz şəkər  
1 Şiriniyyat qaşığı limon suyu  
Açmaq üçün:  
1 Stəkan buğda nişastası  
1 Ədəd yumurta

- # Yumurta, süd, duru yağ, sirkə, döyülmüş limon duz, duz və orta yumuşaq bir qıvam üçün, alabildiği qədər un, bir arada yoğrulur.
- # Xəmir 25-30 dəqiqə dinləndikdən sonra 6 bərabər parçaya bölünür.
- # Hər parçaya nişasta səpilərək, oxlov ilə kövrək (yufka) böyüklüyündə, çox incə olaraq açılır.
- # Açılan yufkanın bütün səthinə əridilmiş, kərə yağından 2-3 yemək qaşığı oyular, sürtülür.
- # Yağlı zəminin üzərinə incə döyülmüş qoz səpilər. Yağlı, qozlu yufka 2 ədəd yan yana oxlovla sarılaraq rulo hazırlanır.
- # Yufka buruşdurulmadan oxlovlar çıxardılır. Rulo azca basdırılır, yastılaşdırılır, bıçaqla çəp şəklində, 2 barmaq qalınlığında kəsilir. Digər 5 xəmir parçası da eyni şəkildə hazırlanır. # Yağlanmış soba nimçəyinə aralıqsız düzülür, parçaların ucları üst üstə gələ bilər.
- # Qalan ərimiş marqarin ev paxlavasının üzərinə gəzdirilər, əvvəlcədən qızdırılmış 185 dərəcə sobaya qoyular.
- # Ev paxlavası üzəri qızarana qədər bişərkən, şərbət hazırlanır. Su, şəkər qaynadılır, qıvama gəlməsi üçün az atəşdə bir az daha bişirilir, limon suyu əlavə olunur 5 dəqiqə sonra ocaqdan alınır, soyudular.
- # Şiriniyyatlar sobadan çıxıb ilk hərərətini atınca, soyuq şərbət gəzdirilər.
- # Otaq istisində ən az 3 saat dinləndirilər, xidmət edilər.

**Not:** Ev paxlavası duru yağda qızardaraq da hazırlana bilər. O zaman üzərinə yağ gəzdirməyə ehtiyac yoxdur.