



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

Vişnəli Mini Rulolar

Vişnəli Mini Rulolar



10 Ədəd kvadrat/kadr milföy xəmiri
1 Su stəkanı süd
1 Çay stəkanı toz şəkər
1 Çorba qaşığı un
Yarım şorba qaşığı nişasta
Yarım paket vanil
1 Su stəkanı vişnə
Üzəri Üçün;
1 dolu çorba qaşığı pudra şəkəri

İlk əməliyyat olaraq pudinq hazırlanar. Soyuq süd kiçik bir qazana qoyular. Üzərinə toz şəkər, un, nişasta əlavə olunur, qarışdırılır.

Daha sonra batıq - orta atəş arası mövqedə davamlı qarışdıraraq bişirilər. Pudinqdən daha bərk/qatı konsistensiya alın tərəfindən ocaqdan alınır, vanil əlavə olunur.

Qarışıq hərdənbir qarışdıraraq soyudular. Bu vaxt buzluqdan milföy xəmiri çıxarılır.

Yumşalan milföy xəmirləri unlu dəzgaha qoyular, tam ortasından bıçaqla ikiye kəsilər.

Milföy parçaları mərdanə ilə bir az böyüdülər. Xəmirin kənarına bir şiriniyyat qaşığı qədər pudinq qoyular.

Üzərinə bir neçə dənə vişnə əlavə olunur və möhkəm bir rulo edilər, az yağlanmış soba nimçəsinə bir az ara ilə düzülər.

Nimçə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilər, milföy xəmirləri çəhrayılaşana qədər bişirilər.

İsti vişnəli mini ruloların üzərinə pudra şəkəri ələniyər, ilıq olaraq ikram edilər.

Qeyd: Vişnəli mini ruloların üçün istifadə edilən vişnə kompot ya da konserv ola bilər.