



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

Ərikli Uludağ Tortu

Kayıslı Uludağ Pastası



4 su stəkani süd
1 su stəkani toz şəkər
2 Çorba qaşığı kakao
3 Çorba qaşığı buğda nişastası
1 Paket vanil
10 Ədəd quru ərik
20 Ədəd kakaolu biskvit
Üzəri Üçün;
1 Çay stəkani toz şəkər
1 Su stəkani su
1 Çorba qaşığı nişasta
1 Çorba qaşığı kakao
1 Ovuc badam ya da qoz

- # Qazana soyuq süd, şəkər, nişasta və kakao qoyular, orta atəşdə pudinqdən bir az daha tünd konsistensiya sahəyə qədər bişirilər, atəşdən alınar.
- # Qarışıq istiykən, vanil və iri parçalara qırılmış biskvit qoyular, incə qyılmış quru ərik qoyular, qarışdırırlar.
- # Səthinə yağlı kağız yerləşdirilmiş, böyük kasaya, tökülər, kənarlarından daşan kağız üzərinə bağlanırlar, soyuducunun alt rəfinə yerləşdirilirlər.
- # Bir gecə gözlədikdən sonra, kənarlarındakı kağızlar sıyrılaraq xidmət qabına tərs çevrilirlər.
- # Kiçik bir qazana üst vəsaiti olan su, kakao, nişasta və şəkər qoyular, orta atəşdə qarışdıraraq konsistensiya sahəyə qədər bişirilirlər.
- # Xidmət qabında olan tortun üzərinə kakaolu qarışıq bezdirilirlər, badamla bəzənər.

Qeyd: Uludağ tortunun məzmunu; kişmiş, döyülmüş qoz rəndə limon qabığı ilə zənginləşdirilə bilər.