



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

Boranı Tortu

Balkabağı Pastası



1 kq Boranı
2 su stəkani toz şəkər
Krem üçün:
3 su stəkani süd
1,5 çay stəkani toz şəkər
2 Ədəd yumurta sarısı
1 Paket vanil
Üzəri üçün:
2 Ədəd yumurta ağ
1 Çay stəkani toz şəkər

- # Dilimlənmiş və soyulmuş boranı bir qazana sıralanar. Üzərinə heç su qoyulmadan şəkər əlavə olunar. Qapağı bağlanılar, batıq atəşdə 45 dəqiqə bişirilər.
- # Daha sonra süzğəcə çıxarılar, çox suyu süzülər. Çəngəllə əzərək püre edilər.
- # Krem üçün qazana soyuq süd, yumurta sarıları, nişasta və şəkər qoyular. Atəşə yerləşdirmədən əvvəl yaxşıca qarışdırılar.
- # Daha sonra orta atəşdə, davamlı qarışdıraraq göz göz olana qədər bişirilər. Atəşdən götürmədən dərhal əvvəl vanil qatılar.
- # Orta böyüklükdəki qandallı qəlib marqarinlə yağlanıyar
- # Qəlibə əvvəl boranı püresi basdıraraq yerləşdirilər. Üzərinə az soyumuş krem tökülər.
- # Bu vaxt yumurta ağı və toz şəkər mikserlə 5 dəqiqə köpürtülür və tamamilə soyumuş kremin üzərinə yayılar.
- # Tort əvvəldən isidilmiş 130 dərəcə sobaya qoyular. Yumurta ağı qızarıb, qabarana qədər bişirilər.
- # Sobadan çıxdıqdan sonra yarım saat otaq istiliyində gözlədilər. Sonra soyuducuna qoyular, 1 gecə dinləndirilər.
- # Qəlibdən çıxarılar. Dilimleyerek xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Tortun üzərindəki yumurta ağının sobadan çıxdıqdan bir müddət sonra sönməsi normaldır.