



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

Qarğadəlili Loxma

Mısırlı Lokma



1,5 su stəkani dənə misir
1 Ədəd yumurta
1,5 su stəkani un
1 su stəkani süd
1 çay qaşığı karbonat
1 çay qaşığı duz
Qızartmaq Üçün;
2 su stəkani duru yağ

- # Misir qaynadılar. Bıçaq koçana paralel tutularaq yuxarıdan aşağıya endirilər, misir dənələri kəsilər. 1,5 su stəkani olacaq qədər alınar.
- # Çuxur bir kobud yumurta, süd qoyular, çırpılar. Üzərinə ələnmiş un, karbonat və duz əlavə olunur. Çırpıcı ya da mikserlə hamar bir konsistensiya sahəyə qədər çırpılar.
- # Qarışığa ən son misir dənələri qatılar. Bu vaxt duru yağ tavaya köçürülər, yaxşıca hirsəndirilər.
- # Çorba qaşığı isladılar, qarğadəli qarışıqdan qaşiq dolusu alınar, qızgın yağa buraxılar.
- # Loxmaların bütün səthi çəhrayı rəngdə qızardılar, kağız dəsmala çıxarılaraq çox yağlı alınar.
- # İliq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: qarğadəli loxma hazırlanarkən konserv misir istifadə ediləcəksə, sununun yaxşıca süzəlməsi lazımdır.