



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

İkram Sandeviç

İkram Sandviçi



1 Kibrit qutusu qədər yaş maya
1 Çorba qaşığı toz şəkər
1 Su stəkanı ilıq su
1 Ədədyumurta ağ
1,5 Çay stəkanı duru yağ
1 Şiriniyyat qaşığı duz
4 Su stəkanı un
İçi Üçün;
1 Kiçik qəlib ağ pendir
1 Dəstə cəfəri
Üzəri Üçün;
Yumurta sarısı

- # Yoğurma boşqabına yaş maya qoyular, üzərinə toz şəkər və ilıq su əlavə olunur, maya əriyəncə qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə yumurta ağ, maye yağ və danlaq danlaq un əlavə olunaraq yoğrulur, orta yumşaq bir xəmir edilir. Yarım saat üzəri bağlı olaraq dinləndirilir.
- # Müddət sonunda xəmir bir neçə dəfə çevrilər, qoz qədər parçalar alınır, diyirlənər.
- # Hazırlanan buterbodlar bir barmaq ara ilə yağlanmış soba nimçəsinə düzülər, üzərlərinə yumurta sarısı sürtülər.
- # Soba nimçəsi əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilər, qızıl rəngi sahəyə qədər bişirilər.
- # Buterbodlar sobadan çıxıb soyuyarkən, iç vəsait hazırlanar; pendir çəngəllə əzilər, cəfərinin yalnız yarpaq qisimi çox incə qıyılır. (Vəsaitlər qarışdırılmaz)
- # Soyuyan buterbodlara ortadan bıçaqla kəsik atılır, kəsiyə əzilmiş pendir doldurulur, kənarlardan daşan qisimi incə qıyılmış cəfəri üzərində diyirlənər.
- # Hazırlanan ikram buterbodları düz xidmət qabına düzülər, xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Cəfərilərin yapışa bilməsi üçün, yumşaq pendir istifadə edilməlidir.