



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

Almalı Piramida

Elmalı Piramit



2 Paket pötibör biskvit
8 Ədəd orta boy alma
1 Şiriniyyat qaşığı pudra şəkəri
1 Şiriniyyat qaşığı portağal qabığı rəndəsi
1 Su stəkanı hindistan qozu
Üzəri Üçün;
2 Su stəkanı süd
3 Çorba qaşığı toz şəkər
1 Çorba qaşığı misir nişastası
Yarım Çorba qaşığı düyü unu
1,5 Çorba qaşığı kakao
1 Şiriniyyat qaşığı marqarin
Yarım Şiriniyyat qaşığı vanil

Biskvitlər döyərək ya da robotdan keçirilərək un halına gətirilər. Almaların qabıqları soyular, rəndələnir.
Çuxur bir kobud alma rəndəsi və biskvit tozu qoyular, üzərinə pudra şəkəri və portağal qabığı rəndəsi əlavə olunur. Vəsaitlər integrasiya olunana qədər yoğurular.
Əldə edilən xərcdən qoz qədər parçalar alınır, diyirlənər, hindistan qozuna bulanar, düz xidmət qabına piramida şəklində düzülər.
Qazana soyuq süd, toz şəkər, misir nişastası, düyü unu və marqarin qoyular, hamar bir hal sahəyə qədər çırpıcıyla qarışdırılır.
Daha sonra qazan orta qızdırmalı ocağa yerləşdirilər, çırpıcı ya da çəngəllə davamlı qarışdırılır, pudding konsistensiyasına gələnə qədər bişirilər. Ateşdən alınır üzərinə vanil qatılır.
Hazırlanan qarışıq almalı piramidanın üzərinə axıdılır. Soyuducunun alt rəfində 2 saat dinlən/istirahət etdirilər. Daha sonra xidmət edilir.

Qeyd: Pötibör biskvit paketin heç açmadan üzərinə və kənarlarına vuraraq da un halına gətirilə bilər.