



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

Yerköklü Manna Yarması Şiriniyyatı

Havuçlu İrmik Tatlısı



5 Ədəd orta boy yerkökü
1 Su stəkani manna yarması
4 Su stəkani süd
1,5 Su stəkani toz şəkər
1 Paket vanil

- # Yerköklər yuyunur, qabıqları qırxiyar, rəndənin incə tərəfiylə rəndələnir, kiçik bir qazana köçürülər, üzərinə yarım su stəkani toz şəkər tökülər.
- # Qazanın qapağı bağlanılır, batıq atəşə yerləşdirilər, hərdənbir qarışdıraraq qiçilib, yumşalana qədər bişirilər.
- # Bişib soyuyan yerkökü rəndəsinin üzərinə süd, manna yarması və 1 su stəkani toz şəkər əlavə edilər. Orta atəşdə davamlı qarışdıraraq göz göz olana qədər bişirilər.
- # Atəşdən alınır şirinə vanil alınır, qarışdırılır. İsladılmış kompot kasalarına pay edilər. Otaq istiliyində 10 - 15 dəqiqə gözləndildikdən sonra, buz şkafının alt rəfində 2 saat dinləndirilər.
- # Düz xidmət qabına tərs çevrilərək ikram edilər.

Qeyd: Yerköklü manna yarması şirininin ləzzətini növlərə ayırdırmaq üçün, üzərinə sürüşmək, kremşanti, müxtəlif meyvələr qoyularaq xidmətə təqdim edilə bilər.