



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

Süd Baxlavası

Süt Baklavası



4 su stəkani süd
Yarım paket kərəyağı (125 qr.)
1 su stəkani manna yarması
Yarım su stəkani toz şəkər
1 çorba qaşığı qarğadəli nişastası
1 paket vanil
Şərbəti Üçün;
1 su stəkani toz şəkər
Yarım su stəkani su
1 Şiriniyyat qaşığı limon suyu

- # Qazana soyuq süd, manna yarması, misir nişastası, kərəyağı qoyular. Atəşə qoymadan əvvəl yaxşıca qarışdırılır.
- # Daha sonra orta atəşə yerləşdirilər, davamlı qarışdıraraq tünd konsistensiya sahəyə qədər bişirilər.
- # Atəşdən al/götürmədən dərhal əvvəl vanil əlavə olunur, qarışdırılır, ocaqdan alınır. Qarışıq soba istiliyinə dayanıqlı bir kobud tökülər, üzəri düzəldilər.
- # Qarışıq soyuyarkən şərbət hazırlanır. Toz şəkər və su qaynadılır, tündləşməyə başlayınca limon suyu əlavə olunur, 5 dəqiqə daha qaynadılır, atəşdən alınır.
- # Otaq istiliyinə gələn sütlü qarışıq, paxlava hissəsi şəklində kəsilər. 200 dərəcə sobada qızıl rəngi sahəyə qədər bişirilər.
- # Şiriniyyat sobadan çıxdıqdan sonra kəsik yerləri təkrar kəsilər. Üzərinə şərbət gəzdirilər.
- # Süd paxlavası, şərbətini çəkincə xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Bu Şiriniyyatın içinə qoyulan qarğadəliniştastası, sobada bişərkən qızarmasını təmin edər.