



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

Saqqızlı Manna Yarması Şiriniyyatı

Sakızlı İrmik Tatlısı



1 litr süd
1 su stəkanı manna yarması
1,5 su stəkanı toz şəkər
2-3 parça damla saqqızı
1 şorba qaşığı kərəyağı
1 ədəd yumurta
Üzəri Üçün;
1 şorba qaşığı suysam

- # Qazana soyuq süd, manna yarması və şəkər qoyular. Atəşə qoymadan əvvəl yaxşıca qarışdırılır.
- # Orta atəşdə davamlı qarışdıraraq göz göz olana qədər bişirilər. Atəşdən alınınca dərhal döyülmüş damla saqqız və kərəyağı əlavə olunur.
- # Qarışıq mikserlə 5 dəqiqə qədər çırpılır. Daha sonra yumurta əlavə olunur, yumurta şirinə homogen dağılana qədər qarışdırılır.
- # Soba istiliyinə dayanıqlı bir qab kərəyağı ilə yağlanılır. Manna yarması şirini tökülər, düzəldilər, üzərinə suysam səpilir.
- # Şirin əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər, üzəri tünd rəng qızarana qədər bişirilər.
- # Otaq istiliyində soyuduqdan sonra soyuducuna qoyular 2-3 saat soyudular.
- # Arzu edilən şəkildə dilimlənərək xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Şiriniyyatın elastiki bir konsistensiyaya sahib olması üçün mikserlə çırpılır.