



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

Yuxa Loxması

Yufka Lokması



2 Ədəd hazır kövrək
1,5 Qəhvə fincanı süd
2 Ədəd yumurta
2 Ovuc incə döyülmüş qoz
Qızartmaq Üçün;
2 Su stəkani duru yağ
Şərbəti Üçün;
2 Su stəkani su
1,5 Su stəkani toz şəkər
1 Şirin qaşığı limon suyu

Kövrək loxması üçün, soyuq şərbət lazımlıdır; bu səbəblə əvvəl şərbəti hazırlanar. Su və şəkər qaynadılar, konsistensiya alın tərəfindən limon suyu qatılar, bir neçə dəqiqə sonra atəşdən alınar.

Yumurta və süd yaxşıca çırpılar. Birinci kövrək dəzgaha yayılar, bütün səthinə yumurtalı qarışıqın yarısı fırça ilə yayılar. Üzerinə bir ovuc incə döyülmüş qoz səpilir.

Kövrək bir kənarından ortaya doğru möhkəm rulo edilir, yarıda buraxılar. Qarşı tərəfdən də rulo edilir, ortada görüşən rulolar üst üstə mindirilər. Bıçaqla bir barmaq qalınlığında dilimlənər.

İkinci kövrəyə də eyni əməliyyatlar edilir. Tavaya duru yağ qoyular, qızın tərəfindən kövrək loxmaları atılar, çəhrayı rəngdə qızardılar.

Kövrək loxmaları yağdan alınar, doğrudan çıxur bir qabda olan soyuq şərbətə atılar. Zədələmədən hərdən bir qarışdıraraq 1,5 - 2 saat şərbətdə gözlədilər. Xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Yuxa loxması istehsalında süd yerinə su istifadə edilə bilər ancaq, süd, şirinə yumşaqıq verər.