



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

Marmeladlı Rulo

Marmelatlı Rulo



1 Çay stəkani günəbaxan yağı
1 Su stəkani ilıq su
1 çay qaşığı toz maya
1 çay qaşığı toz şəkər
3 Su stəkani un
İçi Üçün;
5 yemək qaşığı marmelad
1 Çay stəkani kişmiş
Üzəri Üçün;
1 yemək qaşığı marmelad
1 yemək qaşığı suysam

- # İliq suya toz şəkər və maya əlavə olunur, qarışdırılır. Ağızı bağlı olaraq 10 dəqiqə gözlədilər.
- # Yoğurma qabına 2 su stəkani un qon/qoyular, üzərinə gözləmiş mayalı su əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Daha sonra günəbaxan yağı qatılır, yoğurduqca qalan bir su stəkani un əlavə olunur, qulaq məməsi yumşaqlığında bir xəmir edilir.
- # Xəmirin olduğu qab möhkəmcə bağlanılır, ilıq bir mühitdə bir saat mayalanması üçün gözlənilir.
- # Müddət sonunda mayalanan xəmir, iki bərabər parçaya bölünür. Hər parça oxlovla yarım santimetr qalınlığında və düzbucaqlı şəkildə açılır.
- # Xəmirin səthinə əvvəl marmeladın yarısı sürülür, sonra kişmişin yarısı səpilir və çox zəif olmayan bir rulo edilir, yağlanmış nimçəyə yerləşdirilir.
- # Digər parçaya da eyni əməliyyatlar tətbiq olunur. Əldə edilən rulolar nimçənin içində, üzəri bağlı olaraq yarım saat gözlədilər.
- # Daha sonra ruloların üzərinə fırçayla marmelad sürülür və susam səpilir. 190 dərəcə az isidilmiş sobaya sürülür, qızarana qədər bişirilir.
- # Sobadan çıxdıqdan sonra 15 - 20 dəqiqə ılıması üçün gözlədilər. Bir barmaq qalınlığında dilimlənər, xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Marmeladlı rulo istehsalında ərik, şaftalı, portağal kimi sarı rəngli marmelad istifadə edilməsi tövsiyə edilir.