



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

Heyvalı Qoğal

Ayvalı Poğaçə



- 1 ədəd yumurta sarısı
- 1 su stəkanı süd
- 1 çay stəkanı pudra şəkəri
- 1 çay stəkanı maye yağ
- 1 paket qabartma tozu
- 1 paket vanil
- Ala bildiyi qədər un
- İçə üçün:
- 2 ədəd heyva
- 1,5 çay stəkanı toz şəkər
- 3 dənə qərənfil
- Üzəri üçün:
- 1 ədəd yumurta ağ
- 1 yemək qaşığı hindistancevizi
- 1 yemək qaşığı toz şəkər

- # Əvvəl iç vəsait hazırlanar; heyva soyular, rəndələnir, kiçik bir qazana köçürülər. Üzərinə şəkər və qərənfil əlavə olunar, qapağı bağlanılır. Batıq atəşdə yarım saat bişirilər.
- # Çuxur bir qabın içində yumurta sarısı, pudra şəkəri süd və maye yağ yaxşıca qarışdırılır. Üzərinə unla qarışdırılmış qabartma tozu və vanil qatılır.
- # Ən son danlaq danlaq əlavə etmək şərtiylə un atılır, yoğurular. Ələ yapışmayan orta sərt bir xəmir əldə edilir. Xəmir 20 dəqiqə qədər dinləndirilər.
- # Xəmindən yarım limon qədər parçalar alınar. Merdaneylə çay qabı qədər açılır.
- # Yarisına kifayət qədər soyumuş, heyvalı iç qoyular, digər yarisı bağlanılır, kənarları ruletlə kəsilər.
- # Qoğallar yağlanmış nimçəyə düzülər. Üzərlərinə əvvəl çırpılmış yumurta ağ sürülər, sonra hindistan qozu və toz şəkər səpilər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilər. Qoğallar çəhrayılşana qədər bişirilər.
- # İliq olaraq ikram edilməsi tövsiyə edilir.

Qeyd: İstifadə edilən heyva az su ehtiva edirsə bişirmə əsnasında 1 çay stəkanı su əlavə oluna bilər.