



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

Dostan

Dostan



1 kibrit qutusu böyüklüyündə yaş maya
2 su stəkanı ilıq su
2 yemək qaşığı ayçiçək yağı
1 şirin qaşığı toz şəkər
1 şirin qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
1 yemək qaşığı suysam
Qızartmaq Üçün;
2 su stəkanı duru yağ

Dərin yoğurma qabına kəmağıl su, maya və toz şəkər qoyular. Barmaq uclarıyla maya əriyənə qədər qarışdırılır.

Üzərinə duz, duru yağ və ələ yapışmayan konsistensiya sahəyə qədər ələnmiş un qatılar, yoğurular, xəmirin üzəri bağlanılır, bir saat dinlənməyə buraxılır.

Bu vaxt qovrulmamış ağ suysam kiçik bir tavaya yağsız olaraq qoyular, orta atəşdə qarışdıraraq çəhrayılaşdırılır.

Dinlənən xəmindən yumurta böyüklüyündə parçalar alınır, diyirlənər, üzərinə bir tutam qovrulmuş suysam səpilər, üzərinə barmaq uclarıyla basdıraraq çay qabı böyüklüyündə açılır.

Qızğın yağda kökələr çəhrayı rəngdə çıxardılır, kağız dəsmala çıxarılaraq çox yağı alınır.

İliq olaraq zeytun, pendir, cem yoldaşlığında ikram edilir.

Qeyd: Dostan Manisa, Çıkrıqçı bölgəsində bilinən xüsusi bir tərifdir.