Vəzir Barmağı

Vezir Parmağı



2 Yemək qaşığı kərəyağı
4 Qəhvə fincanı su
4 Qəhvə fincanı un
1 tutam duz
2 Ədəd yumurta
Şərbəti Üçün;
2 Su stəkanı toz şəkər
1,5 Su stəkanı su
1 Şirin qaşığı limon suyu
Qızartmaq Üçün;
2 Su stəkanı duru yağ

İlk əməliyyat olaraq şərbət hazırlanar; su və şəkər qaynadılar, istənilən hl almaya başlayınca limon suyu atılar, bir neçə dəqiqə daha ateşdə tutular. Soyumağa buraxılar.
Qazana su qoyular, qaynayınca içinə kərəyağı atılar, batıq ateşə alınar, davamlı qarışdıraraq danlaq danlaq un əlavə olunar, ocaqdan alınar.
Qarışıq ılıyınca yumurtanın biri əlavə olunar, yaxşıca qarışdırılar, daha sonra 2. yumurta əlavə olunar. Bu vaxt konsistensiyas(n)ı tapmaq üçün əlavə un əlavə olunar, duz səpilər.
Əldə edilən xəmirdən qozdan kiçik parçalar alınar, barmaq şəkli verilər.
Tavaya duru yağ qoyular, orta ateşə yerləşdirilər, maye yağ soyuqkən vəzir barmaqları atılar, iki üzü çəhrayı rəngdə qızardılar.
Tavadaki yağ soğultarak eyni əməliyyatlar vəzir barmaqları bitənə qədər təkrarlanar.
İsti şirinlər, soyuq şərbətə atılar, şərbəti çəkincə xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Vəzir barmağı, Osmanlı mətbəxindən bu günə gələn, ancaq unudulmağa üz tutan bir şərbətli şirindir.

© ml.md (Azərbaycan dili) Resept #: 1235 | Ad: Vəzir Barmağı | Tarix: 28.03.2024 - 15:40