



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

## Kakaolu Kalburabastı

Kakaolu Kalburabastı



1 ədəd yumurta  
Yarım paket kərəyağı  
1 su stəkanı qatıq  
1 su stəkanı düyüsünü  
1,5 çay stəkanı qoyular yağı  
4 yemək qaşığı kakao  
1 paket vanil  
1 paket qabartma tozu  
Yarım çay qaşığı duz  
Ala bildiyi qədər un  
İçə üçün:  
1,5 su stəkanı qoz içi  
Şərbəti üçün:  
4 su stəkanı toz şəkər  
4 su stəkanı su  
Yarım limonun suyu

- # Əvvəl xəmir hazırlanar. Dərin bir kobud yandırmadan əridilmiş, soyudulmuş kərəyağı, yumurta, qatıq, qoyular yağı və kakao qoyular. Çəngəl ya da çırpıcıyla əyrilik qalmayana qədər çırpılır.
- # Üzərinə düyüsünü, vanil, qabartma tozu duz və ələ yapışmayan bir konsistensiya sahəyə qədər ələnilmiş un əlavə olunaraq yoğurular. Xəmirin üzəri bağlanılar yarım saat dinləndirilər.
- # Bu vaxt şərbət hazırlanar. Su və toz şəkər bir qazana qoyular, qaynama nöqtəsinə gəlincə atəş yarıya endirilər, 5 dəqiqə sonra limon suyu əlavə olunar. 5 dəqiqə daha qaynadılar, atəşdən alınar.
- # Dinləntmiş xəmindən qozdan kiçik parçalar alınar, top kimi diyirlənər. Sonra iri dəlikli süzgəc ya da rəndənin üzərinə qoyular. Barmaq uclarıyla çay stəkanı diametrində açılar.
- # Xəmirin ortasına uzunlamasına bıçaqla qiyılmış qoz qoyular və rulo edər kimi dözər. Daha sonra qat yeri altda qalacaq şəkildə soba nimçəsinə aralıqlı düzülər. (Nimçə yağlanılmaz.)
- # Şirinlər şəkilləndirilərkən soba 200 dərəcədə isidilər. Kakaolu kalburabastıların bütünü hazırlanınca nimçə qızğın sobaya sürtülər. 20-25 dəqiqə bişirilər.
- # Sobadan çıxan şirinlər 2 dəqiqə otaq istiliyində gözlədildikdən sonra üzərinə soyuq şərbət gəzdirilər.
- # Şərbəti çəkinə ikram edilə bilər.

**Qeyd:** Bişmə əsnasında kakaolu kalburabastının yayılmaması üçün qızğın sobaya verilməsi əhəmiyyətlidir.