



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

Padişah Sarması

Padişah Sarması



2 ədəd yumurta
4 yemək qaşığı süd
2 yemək qaşığı günəbaxan yağı
2 yemək qaşığı sirkə
1,5 çay stəkanı ilıq su
Yarım çay qaşığı duz
4 su stəkanı un
1 paket kərəyağı (250 qr.)
Açmaq Üçün;
1 su stəkanı buğda nişastas
1 su stəkanı un
İçi Üçün;
2 su stəkanı döyülmüş badam
Şərbəti Üçün;
2,5 su stəkanı toz şəkər
2,5 su stəkanı su
1 yemək qaşığı limon suyu

Əvvəl şərbət hazırlanır. Toz şəkər və su qaynadılır. Bir az tündləşincə limon suyu qatılır, 5 dəqiqə daha qaynadılır, atəşdən alınır, soyumağa buraxılır.

Yoğurma qabına yumurta, süd, günəbaxan yağı, sirkə və ilıq su qoyular, yaxşıca qarışdırılır.

Daha sonra duz və danlaq danlaq ələnmiş un əlavə edilir, orta sərtlikdə bir xəmir edilir, 20 dəqiqə dinləndirilir.

Müddət sonunda xəmir 6 bərabər parçaya bölünür. Hər parça nişasta - un qarışığı olan zəmində, oxlov köməyiylə ola bildiyincə incə və böyük diametrdə açılır.

Açılan kövrəyin yumru kənarları kəsilərək düzbucaqlı şəklə verilir. Çıxan parçalar xəmirin üzərinə qoyular. Kövrəyin bütün səthinə kifayət qədər incə döyülmüş badam səpilər, 2 - 3 yemək qaşığı ərmiş kərəyağı gəzdirilər.

Ən son orta möhkəmlikdə bir rulo edilir. Rulo bir barmaq enində kəsilər, kəsik qisim şaquli olacaq şəkildə yağlanmış nimçəyə möhkəm-möhkəm düzülər. Qalan digər 5 xəmir parçasına da eyni əməliyyatlar tətbiq olunur.

Padişah qucaqlamasının üzərinə artan ərmiş kərəyağı gəzdirilər. Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada qızıl rəngi sahəyə qədər bişirilər.

Şirin sobadan çıxınca 3 dəqiqə dinləndirilər və üzərinə soyuq şərbət gəzdirilər. Təxminən 4 saat sonra xidmətə təqdim edilə bilər.

Qeyd: Şirin istehsalında istifadə edilən, kərəyağı ərildikdən üzərində ibarət olan köpüklər alınmalıdır. Əks halda şirinin üzərinə töküldüyündə bişmə əsnasında qaralar və şirinin görünüşünü pozar.