



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

Şokoladlı Paxlava

Çikolatalı Baklava



3 ədəd yumurta
1 çay stəkanı qatıq
1,5 çay stəkanı su
3 yemək qaşığı duru yağ
1,5 yemək qaşığı sirkə
1,5 yemək qaşığı kakao
1 çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
350 qr. kərəyağı
Açmaq Üçün;
1 kasa buğda nişastası
Yarım kasa un
İçi Üçün;
1,5 su stəkanı döyülmüş qoz
Şərbəti Üçün;
4 su stəkanı toz şəkər
4 su stəkanı su
1 yemək qaşığı limon suyu
Yarım paket bitter şokolad (40 qr.)

- # Yoğurma qabına yumurta, qatıq, duru yağ, sirkə, kakao və duz qoyular, əvvəl barmaq uclarıyla yaxşıca qarışdırılır, sonra ələ yapışmayacaq orta sərtlilikdə bir xəmir olana qədər ələnilmiş un əlavə olunaraq yoğrulur.
- # Xəmir üzəri bağlı olaraq təxminən yarım saat qədər dinlənməyə buraxılır.
- # Bu vaxt şərbət hazırlanır, qazana su, şəkər, bir neçə parçaya qırılmış şokolad qoyular. Orta qızdırmalı ocağa yerləşdirilər, davamlı qarışdıraraq qaynadılar, bir az tündləşincə limon suyu əlavə olunur, 5 dəqiqə daha qaynadılar, atəşdən alınır.
- # Dinlənmiş xəmir 24 parçaya bölünür. Hər parça orta böyüklükdə yumru soba nimçəsi diametrində nişasta, un qarışığı səpilən dəzgahın üzərində oxlov ilə açılır.
- # 12 ədəd kövrək aralarına ərmiş kərəyağı gezdirilərək nimçəyə qat qat yerləşdirilər. Üzərinə incə döyülmüş qoz səpilir.
- # Qalan 12 parça yuxa eyni şəkildə hər qatı kərəyağı sürülərək nimçəyə yerləşdirilər.
- # Artan kərəyağı ən üstə gezdirilər. Baklava formasında kəsilir.
- # Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada kövrəyin rəngi dəyişənə qədər bişirilər.
- # Sobadan çıxdıqdan 5 dəqiqə sonra soyumuş şərbət gezdirilər. Təxminən 4 saat sonra xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Şərbət şokolad ehtiva etdiyi üçün bərki/qatılaşar. Baklavaya tökmədən əvvəl ocaqda çox az isidilə bilər.