



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

Ərzurum Sarması

Erzurum Sarması



250 qr. tel kadayıf
5 adət yumurta
1 Çay stəkanı süd
2 Su stəkanı qoz içi
Qızartmaq üçün;
duru yağ
Şərbəti Üçün;
2 Su stəkanı su
2 Su stəkanı toz şəkər
Yarım şiriniyyat qaşığı limon suyu

- # Əvvəlcə şərbət hazırlanar. Su və şəkər birlikdə qaynadılar, konsistensiya al/götürməyə başlayınca limon suyu əlavə olunar, bir neçə dəqiqə sonra ocaqdan alınar, soyumağa buraxılar.
- # Tel kadayıftan bir tutam alınar. (Yapışmamış olmasına diqqət yetirilər.) Təxminən əlavə böyüklüyündəki tutamın dar tərəfinə döyülmüş qoz qoyular. Siqaret böreği edər kimi sarılar.
- # Çuxur bir qab içində yumurta və süd yaxşıca çırpılar. Hazırlanan qucaqlamalar içinə batırılar, sıxılaraq çıxarılar.
- # Tavaya duru yağ qoyular, qızın tərəfindən batıq atəşə alınar, hazırlanan qucaqlamalar yağa atılar, çəhrayı rəngdə qızarıncə kağız dəsmala çıxarılar.
- # Ərzurum qucaqlamaları çox soyumadan, soyuq şərbətə atılar. 20 - 25 dəqiqə sonra şərbətdən alınar. (Təxminən 20 adət)
- # Xidmət qablarına qoyular.

Qeyd: Bu şiriniyyat şərbəti çox içinə çəkməz.