



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

Yuxali Kadayıf Qucaqlaması

Yufkalı Kadayıf Sarması



4 adət hazır yuxa
Yarım kq. tel kadayıf
250 qr. kərəyağı
4 yemək qaşığı duru yağ
2 Su stəkani qoz içi
Şərbəti Üçün;
4,5 Su stəkani toz şəkər
4,5 Su stəkani su
1 yemək qaşığı limon suyu

- # İlk əməliyyat olaraq şərbət hazırlanır; su və şəkər qaynadılır, qıvam almağa başlayınca limon suyu qatılır, bir neçə dəqiqə daha qaynadılır, atəşdən alınır.
- # Kərəyağı əridilər, ılıyınca tel kadayıfların üzərinə tökülər. Kadayıf dedik dedik edilərək kərəyağı ilə qarışması təmin edilir.
- # Kərəyağlı kadayıfın üzərinə iri döyülmüş qoz əlavə olunur, yaxşıca qarışdırılır. Hazırlanan iç, 4 bərabər parçaya bölünər.
- # Hazır yuxa dəzgaha yayılır, yumru qisimləri kəsilərək kvadrat halına gətirilər. Kövrəyə duru yağdan 1 yemək qaşığı qədər sürtülər. Kəsilən kənarlar da yuxa üzərinə paylanar.
- # Kövrəyin üst qisimində hazırlanan tel kadayıflı üçün dördüdəbiri uzunlmasına qoyular, düzəldilər, möhkəm sarılaraq rulo edilir.
- # İlk hazırlanan yuxa bir kənarında gözləyərkən, digər 3 kövrəyə də eyni əməliyyatlar tətbiq olunur.
- # İlk hazırlanan yuxa 2 barmaq qalınlığında kəsilər, kadayıflar görünəcək şəkildə yağlanmış soba nimçəsinə möhkəm-möhkəm düzülər.
- # Digər hazırlanan rulolar da quruluş sırasına görə eyni əməliyyatlara tabe tutular.
- # Bütün qucaqlamalar hazır olunca, nimçə əvvəldən isidilmiş 185 dərəcə sobaya verilər, yüngül çəhrayı rəngdə bişirilər.
- # Sobadan çıxan yuxali kadayıf qucaqlamaları, bir az ılıyınca üzərinə soyuq şərbət gəzdirilər.
- # 5 saat sonra xidmət edilə bilər.

Qeyd: Bu şiriniyyatda xüsusilə kərəyağı istifadə edilməsi tövsiyə edilir.