



Ərikli Loxma

Erikli Lokma



2 ədəd yumurta
1 su stəkani süd
1 su stəkani su
1 paket tez maya
1 şirin qaşığı toz şəkər
10 - 12 ədəd qıyılmış quru ərik
1 yemək qaşığı duru yağ
2,5 su stəkani un
1 paket vanil
1 şirin qaşığı duz
Qızartmaq üçün;
2 su stəkani duru yağ
Şərbəti Üçün;
Yarıq kq. təzə qırmızı ərik
2 su stəkani toz şəkər
2,5 su stəkani su
Yarım su stəkani ərik marmeladı
Üzəri Üçün;
1 yemək qaşığı hindistan qozu

- # ilk əməliyyat olaraq xəmir hazırlanar; çuxur bir kabin içinə ilıq su, toz şəkər və unla qarışdırılmış maya qoyular, qarışdırırlar.
- # Üzərinə süd, yumurta, duru yağ, duz, vanil və ələnilmiş un əlavə olunar, əyrilik qalmayana qədər qarışdırırlar. Yarım saat ilıq bir mühitdə gözlədilər.
- # Bu vaxt şərbət hazırlanar, əriklərin nüvələri çıxardılar, üzərinə bir su stəkani toz şəkər və bir su stəkani su əlavə olunar, əriklərin rəngi çıxana qədər qaynadılar.
- # Daha sonra qaynadılmış əriklər bir süzgəcə köçürülər, basdıraraq suyu çıxardılar. Bu suyun üzərinə 1,5 su stəkani su, 1 su stəkani toz şəkər və yarım su stəkani ərik marmeladı qatılar, təkrar ocağa qoyularaq bir daşam qaynadılar. Ocaqdan alınaraq soyumağa buraxırlar.
- # Dinlənən xəmirə qıyılmış quru ərik əlavə edilər qarışdırırlar.
- # Xəmirə ovuc batırılar, baş barmaq və işarə barmağı arasından sıxdırırlar, çıxan xəmir yağlı qaşığıla qızğın yağa atılar. Hər tərəfi qızıl rəngində qızardılar, kağız dəsmala çıxardılar.
- # Loxmalar ilıqkən soyuq şərbətə atılar, 15 dəqiqə sonra şərbətdən alınaraq xidmət qabına köçürülər.
- # Üzərinə hindistan qozu səpərək xidmət edilər.

Qeyd: Bu loxma eyni miqdarda vişnə qurusu və təzə vişnə istifadə edilərək də hazırlana bilər.