



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

Kartof Şiriniyyatı

Patates Tatlısı



2 Ədəd orta boy kartof
3 Ədəd yumurta
1 Su stəkani süd
Yarım su stəkani toz şəkər
Yarım paket kərəyağı (125 qr.)
1 Su stəkani manna yarması
1,5 Su stəkani un
1 Paket qabartma tozu
1 Paket vanil
Şərbəti Üçün;
2,5 Su stəkani toz şəkər
3 Su stəkani su
1 Şiriniyyat qaşığı limon suyu

Şiriniyyat hazırlanmadan əvvəl şərbət qaynadılar, limon suyu əlavə olunur, bir neçə dəqiqə sonra atəşdən alınar.

Kartoflar qaynadılar, qabıqları soyular, rəndələnir, bir kənara buraxılar.

Qarışdırma qabına yumurta və toz şəkər qoyular. Şəkər əriyəne qədər mikserlə ya da çırpıcıyla çırpılar.

İçinə süd, otaq istiliyində yumşalmış kərəyağı və rəndələnmiş kartof əlavə olunur, qısa müddət çırpılar.

Daha sonra ələnmiş un, manna yarması, qabartma tozu və vanil əlavə edilir, qısa müddət daha qarışdırılır.

Orta böyüklükdə soba nimçəsi bol miqdarda duru yağ ilə yağlanıyır, Şiriniyyat xərci tökülür, düzəldilər. Əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilər.

Kartof Şiriniyyatınə sobadan çıxdıqdan bir neçə dəqiqə sonra soyuq şərbət gəzdirilər. (Şərbət çox kimi görüne bilər, ancaq bir müddət sonra Şiriniyyat şərbəti tamamilə çəker.)

4 - 5 saat sonra Şiriniyyat arzu edildiyi şəkildə dilimlənər, xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Kartof Şiriniyyatı İzmir Bulağın unudulmağa üz tutmuş ləzzətli bir şərbətli Şiriniyyatıdır.