# Gurçu Şiriniyyati

Gürcü Tatlısı

5 Ədəd yumurta
1 Su stəkanı duru yağ
1 Su stəkanı toz şəkər
2 Su stəkanı un
1,5 Su stəkanı döyülmüş qoz
2 Su stəkanı hindistan qozu
2 Paket qabartma tozu
2 Paket vanil
Şərbəti Üçün;
4,5 Su stəkanı toz şəkər
5 Su stəkanı su
1 Şorba qaşığı limon suyu

# Əvvəl Şiriniyyatin şərbəti hazırlanar, su və toz şəkər qaynadılar qıvam almağa başlayınca ocaq qısılar, limon suyu əlavə olunar, 1 - 2 dəqiqə sonra atəşdən alınar.
# Şərbət soyuyarkən Şiriniyyat hazırlanar. Otaq istiliyindəki yumurtalar çuxur bir kobud qırılar, üzərinə şəkər qatılar, mikser ya da çırpıcıyla şəkər əriyənə qədər çırpılar.
# Qarışığa duru yağ, ələnilmiş un, qabartma tozu və vanil əlavə edilər, qısa müddət qarışdırılar.
# Ən son Hindqozu və iri döyülmüş qoz qatılar, çox qarışdırılmaz.
# Orta böyüklükdə bir soba nimçəsi yağlanıyar, hazırlanan qarışıq üzərinə tökülər.
# Əvvəldən isidilmiş 185 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilər.
# Nimçə sobadan çıxarılar, 5 dəqiqə qədər ilk istisinin çıxması gözlənilər.
# Üzərinə soyuq şərbət gəzdirilər. 2 saat dinləndikdən sonra kvadrat ya da paxlava şəklində dilimlənər.
# Gurçu Şiriniyyatlərinin üzərinə hindistan qozu səpilər, ikram edilər.

Qeyd: Şiriniyyatin istehsal mərhələsində qozun ən son əlavə olunma səbəbi, çox qarışsa xəmirin rəngini tündləşdirməməsi üçündür.