



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

Gurçu Şiriniyyati

Gürcü Tatlısı



5 Ədəd yumurta
1 Su stəkani duru yağ
1 Su stəkani toz şəkər
2 Su stəkani un
1,5 Su stəkani döyülmüş qoz
2 Su stəkani hindistan qozu
2 Paket qabartma tozu
2 Paket vanil
Şərbəti Üçün;
4,5 Su stəkani toz şəkər
5 Su stəkani 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 çirpiciylə şəkər əriyəne qədər çirpilər.
- # Qarışığa duru yağ, ələnilməmiş 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.