



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

Saray Gözəli

Saray Güzəli



- 1 Paket kərəyağı ya da marqarin
- 1 Çay stəkanı zeytunyağı
- 1 Ədəd yumurta
- 1 Ədəd yumurta ağ
- 2 Çorba qaşığı pudra şəkəri
- 1 Çay qaşığı qabartma tozu
- 1 paket vanil
- Dördəbir çay qaşığı duz
- 5 Su stəkanı un
- Üzəri Üçün;
- 1 Ədəd yumurta sarısı
- 1 Şorba qaşığı süd
- 1 Su stəkanı döyülmüş qoz
- Şərbəti Üçün;
- 2,5 Su stəkanı toz şəkər
- 3 Su stəkanı su
- 1 Şorba qaşığı limon suyu

Şiriniyyata soyuq şərbət gəzdiriləcəyi üçün əvvəl şərbət hazırlanar; su və toz şəkər qaynadılar, qıva almağa başlayınca limon suyu əlavə olunar, 3-4 dəqiqə daha qaynadılar, ocaqdan alınar.

Otaq istiliyində yumşalmış kərəyağı, zeytunyağı, yumurta, yumurta ağ və pudra şəkəri yoğurma qabına alınar. Barmaq uclarıyla vəsaitdə ayrılıq qalmayınca qədər qarışdırılır.

Üzərinə vanil, bir ovuc unla qarışdırılmış qabartma tozu, duz, unun yarısı qatılır, yoğurmağa başlanar. Qalan un danlaq danlaq əlavə olunar, orta sərtləkdə bir xəmir əldə edilir.

Xəmindən qoz qədər parçalar alınar, diyirlənər. Üzərinə südlə qarışdırılmış yumurta sarısı sürülər, sonra döyülmüş qoza batırılır.

Xəmirələr, yağlanmış soba nimçəsinə aralıqlı düzülər. Əvvəldən isidilmiş 175 dərəcə sobada, qızarana qədər bişirilər.

Sobadan çıxan isti şiriniyyatlar soyuq şərbət gəzdirilər. 2 saat sonra xidmətə təqdim edilə bilər.

Qeyd: Saray gözəli şiriniyyatına daha fərqli bir ləzzət vermək üçün, şərbətə limon suyu ilə birlikdə bir ədəd incə rəndələnmiş limon qabığı əlavə oluna bilər.