



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

Lorlu (Pendirli) Dolama

Lorlu Dolama



2 Ədəd yumurta
1 su stəkanı qatıq
1 su stəkanı zeytunyağı
Yarım çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçi üçün:
2,5 su stəkanı duzsuz pendir pendiri
Şərbəti üçün:
3,5 su stəkanı toz şəkər
3,5 su stəkanı su
Yarım limonun suyu

- # İlk əməliyyat olaraq şərbət hazırlanır. Toz şəkər və su qaynadılır. Konsistensiya al/götürməyə başlayınca atəş qısılar, limon suyu qatılır. Bir neçə dəqiqə daha qaynadılır, ocaqdan alınır.
- # Yoğurma qabına qatıq, zeytunyağı, duz və yumurta qoyular. Vəsait hamar bir hal sahəyə qədər çırpılır.
- # Üzərinə qulaq məməsi konsistensiyasında daha sərt konsistensiya sahəyə qədər danlaq danlaq un əlavə olunaraq yoğurular. Xəmirin üzəri bağlanılır, 20-25 dəqiqə dinlən/istirahət etdirilir.
- # Müddət sonunda xəmindən qoz qədər parçalar alınır. Unlu zəmində, merdaneylə 1 qarış boyunda, 4 barmaq enində, oval şəkildə açılır.
- # Xəmirin səthinə kifayət qədər pendir səpilər və rulo edilər. (Pendir pendiri duzludursa bir gecə əvvəldən bol suya isladılar.)
- # Rulo əvvəl yüngül esnetilir, sonra bir ucu sabit tutularaq digər ucu ətrafında dolanar.
- # Hazırlanan təxminən 40 Ədəd pendirli dolama bol yağlanmış soba nimçəsinə aralıqsız düzülər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər. çaylər çəhraylaşana qədər bişirilər.
- # Nimçə sobadan çıxınca dərhal çaylərə soyuq şərbət tökülər. Təxminən 4 saat sonra xidmətə təqdim edilə bilər.

Qeyd: Pendirli dolamada istifadə edilən yağ miqdarı yarıya endirilərək hazırlansa qızgın yağda da qızardıla bilər.