



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

## Amasiya Şiriniyyatı

Amasya Tatlısı



1 ədəd yumurta  
1 ədəd yumurta ağı  
1,5 çay stəkanı qatıq  
Yarım paket kərəyağı (125 qr)  
1 çay stəkanı toz şəkər  
1 su stəkanı badam  
1 paket vanil  
1 paket qabartma tozu  
Yarım çay qaşığı duz  
Ala bildiyi qədar un  
Üzəri üçün:  
1 ədəd yumurta sarısı  
1 çay qaşığı süd  
Yarım çay qaşığı toz şəkər  
Şərbəti üçün:  
3 su stəkanı toz şəkər  
3,5 su stəkanı su  
1 Çorba qaşığı limon suyu

- # Əvvəl şərbət hazırlanar. Su və şəkər qaynadılar, qıvam almağa başlayınca limon suyu qatılır, bir neçə dəqiqə sonra atəşdən alınar.
- # Çuxur qabın içinə yumurta, yumurta ağı, qatıq, otaq istiliyində yumşalmış kərəyağı və toz şəkər qoyular, mikserlə yaxşıca çırpılır.
- # Üzərinə duz, vanil, unla qarışdırılmış qabartma tozu və ələ yapışmayan orta sərt konsistensiya sahəyə qədər un əlavə olunur, yoğurular.
- # Xəmirə ən son iri döyülmüş badam əlavə olunur. Üzəri bağlı olaraq 15 dəqiqə dinləndirilər.
- # Müddət sonunda xəmirədən qoz qədər parçalar alınar. Əvvəl diyirlənər, sonra oval və yastı şəkil verilər. Yağlanmış soba nimçəsinə az aralıq buraxaraq düzülər.
- # Üzərlərinə yumurta sarısı, şəkər və süd qarışığı sürülər. Nimçə əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilər.
- # çaylər qızarana qədər bişirilər. İstiykən soyuq şərbət gəzdirilər.
- # Şərbəti çəkinə hindistan qozu ilə bəzənər, xidmətə təqdim edilər.

**Qeyd:** Xəmirə badam, qoz, fıstıq kimi vəsaitlər qatılacaqsa, xəmiri qarartmaması üçün xüsusilə ən son əlavə olunur.