



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

Hünkar Halqası

Hünkâr Halkası



3 Ədəd yumurta
1,5 su stəkanı qatıq
5 çorba qaşığı duru yağ
1 çay stəkanı pudra şəkəri
1 paket qabartma tozu
1 tutam duz
Ala bildiyi qədər un
Üzəri Üçün;
Yarım paket kərəyağı (125 qr.)
Şərbəti Üçün;
3,5 su stəkanı toz şəkər
3,5 su stəkanı su
Yarım limon suyu

Əvvəl şərbət hazırlanır, şəkər və su qaynadılır, limon suyu qatılır, 5 dəqiqə daha qaynadılır, atəşdən alınır, soyumağa buraxılır.

Dərin bir kobud yumurta, qatıq, pudra şəkəri və duru yağ qoyular, çəngəllə ya da çırpıcıyla əyrilik qalmayana qədər çırpılır. Üzərinə unla qarışdırılmış qabartma tozu, duz və ələ yapışmayan konsistensiya sahəyə qədər un əlavə olunur.

Əldə edilən xəmir 10 dəqiqə dinləndirilir, daha sonra qoz qədər parçalar alınır, diyirlənər, ortası baş barmaqla delinərək halqa şəklində verilir.

Kərəyağı yandırmadan əridilər bir miqdarı ilə nimçə yağlanıyır. Hazırlana halqalar aralıq/dekabr buraxaraq nimçəyə düzülür. Üzərinə qalan kərəyağı bolca sürtülür.

Nimçə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilir, Hünkar halqaları qızıl rəngi sahəyə qədər bişirilir.

şiriniyyat sobadan çıxdıqdan 3 dəqiqə sonra üzərinə soyuq şərbət gəzdilir. Şərbəti çəkinə xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Hünkar şiriniyyatı qızardaraq da hazırlana bilər.