



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Gül Şiriniyyati

Gül Tatlısı



1 Su stəkani çirpilmış qatıq
1 Su stəkani əridilmiş kərəyağı (150 qr.)
1 Su stəkani günəbaxan yağı
Ala bildiyi qədər un
1 Paket qabartma tozu
30 Ədəd iç badam
Şərbəti Üçün;
4 Su stəkani toz şəkər
3,5 Su stəkani su
1 Şorba qaşığı limon suyu

- # Əvvəl şiriniyyatin şərbəti hazırlanar; qazana su və şəkərqoyular, qaynayıb konsistensiya al/götürməyə başlayınca limon suyu əlavə olunar, qısa müddət daha qaynadılar, ocaqdan alınar, soyumağa buraxılar.
- # Yoğurma qabına qatıq, əridilmiş ilitilmiş kərəyağı, günəbaxan yağıqoyular, qarışdırılar.
- # Üzərinə yoğurduqca danlaq danlaq un əlavə olunar, qabartma tozu qatılar. Ələ yapışmayan yumşağa yaxın bir xəmir edilir.
- # Xəmir dinlənmədən 4 parçaya ayrılar. Hər parça bıçaq kürəyindən bir az daha qalın olacaq şəkildə mərdanə ilə unlu zəmində açılar.
- # Açılan xəmir, böyük çay stəkani ağızı ilə kəsilərək yumru parçalar çıxarılar.
- # İlk yumru parça alınar, ikinci yumru bir barmaq yaydıraraq üzərinəqoyular, üçüncü yumru da ikinci yumrunun üzərinə bir barmaq sürüşdürərək yerləşdirilər, dördüncü yumru da eyni şəkildə sürüşdürərək üçüncü yumrunun üzərinəqoyular.
- # Üst üstə sürüşdürərəkqoyulan dörd yumru parça, ilkqoyulan parçadan başlayaraq rulo edilir. Daha sonra rulo tam ortadan bıçaqla kəsilər. Rulonun mərkəzinə soyulmuş badam yerləşdirilər.
- # şiriniyyatin seqment yerləri alta gələcək şəkildə aralıqlarla yağsız nimçəyə düzülər. 185 dərəcə əvvəldən isidilmiş sobada çəhrayı rəngdə bişirilər.
- # Sobadan çıxan gül şiriniyyatinin ilk istis(n)i gedincə şərbəti tökülər. Ən az 4 saat dinləndirilər, xidmət edilir.

Qeyd: Rəngli gül şiriniyyati edibə bilmək istənsə, xəmirə bir tutam qida boyası atla bilər.