



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

## Sütlü Selanik Şiriniyyatı

Sütlü Selanik Tatlısı



Yarım paket kərəyağı (125 qr.)  
3 Su stəkani un  
1 Şorba qaşığı pudra şəkəri  
Pudingi Üçün;  
2,5 Su stəkani süd  
3 Ədəd yumurta  
1 Qəhvə fincanı buğda nişastası  
Yarım Çay qaşığı duz  
Şərbəti Üçün;  
1,5 Su stəkani toz şəkər  
1,5 Su stəkani su  
1 şiriniyyat qaşığı limon suyu

- # Yoğurma qabına yumşaq kərəyağı, ələnmiş un və pudra şəkəri qoyular, yoğurular.
- # Xəmir yağlanmış kiçik, kənarlı soba nimçəsinə basdıraraq yerləşdirilər. 185 dərəcə sobada çəhrayı rəngdə bişirilər.
- # Qazana soyuq süd, buğda nişastası, duz qoyular, orta atəşdə puding konsistensiyasına gələne qədər, qarışdıraraq bişirilər.
- # ocaqdan alına puding bir az ılıtılır. Üzərinə başqa bir qabda çırpılmış yumurtalar əlavə olunur, yaxşıca qarışdırılır.
- # Hazırlanan pudingli qarışıq sobadan çıxan bişmiş xəmirə tökülər.
- # Nimçə təkrar sobaya verilər, puding, soba sütləç kimi yarıq bir görünüş sahəyə qədər bişirilər.
- # şiriniyyat sobadan çıxıb soyuyarkən, şərbət hazırlanır; su və şəkər qaynadılar, konsistensiya alın tərəfindən limon suyu əlavə edilər, 5 dəqiqə daha qaynadılar.
- # Soyumuş şiriniyyat dilimlənər, üzərinə isti şərbət gəzdirilər.
- # Ən az bir gün dinləndirilər, ikram edilər.

**Qeyd:** Sütlü Selanik şiriniyyatı Rumeli mətbəxinə aid bir tərifdir.