



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

## Hindistan Qozlu Şəkərpərə

Hindistancevizli Şəkərpərə



- 1 Su stəkani hindistan qozu
- 1 Paket kərəyağı (250 qr.)
- 2 Ədəd yumurta
- 1 Şirin qabartma tozu
- Ala bildiyi qədər un
- Şərbəti Üçün;
- 3 Su stəkani toz şəkər
- 2,5 Su stəkani su
- 1 Şorba qaşığı limon suyu
- Üzəri Üçün;
- 1 Çorba qaşığı hindistan qozu
- İç badam

- # İlk əməliyyat olaraq şərbət hazırlanar; su və şəkər qaynadılar, şekli bir az tündləşincə limon suyu əlavə olunar, 1 -2 dəqiqə daha qaynadılar, atəşdən alınar, soyumağa buraxılar.
- # Otaq istiliyində yumşalmış naharlıq kərəyağı yoğurma qabına qoyular, yumurtalar əlavə olunar. Vəsaitlər barmaq uclarıyla bir-birinə yedirilər.
- # Üzərinə hindistan qozu, qabartma tozu və danlaq danlaq ələnilmiş un qatılar, yoğurular. Qulaq məməsi konsistensiyasında bir xəmir edilər.
- # Xəmir dinlənmədən qoz böyüklüyündə parçalar alınar, diyirlənər, oval şekli verilər, üzərinə yüngülcə basdırılar.
- # Bütün şirinlər bu şekildə hazırlanar, yağsız soba nimçəsinə az aralıqlarla düzülər. Üzərlərinə incə qabığı çıxarılmış, boyuna iki parçaya kəsilmiş 2 parça badam batar.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 185 dərəcə sobaya sürtülər, şiriniyyatlar qızarana qədər bişirilər.
- # Hindistan qozlui şəkərpərə sobadan çıxarılar, 3 - 4 dəqiqə otaq istiliyində gözləndildikdən sonra üzərinə soyumuş şərbət gəzdirilər.
- # Şirin ən az 3 saat dinləndirilər, üzərinə Hindqozu səpilər, xidmətə təqdim edilər.

**Qeyd:** Hindistancevizli şəkərpərəyə qətilliklə qabartma tozu yerinə karbonat qoyulmaz. Çünki karbonat hindistan qozu ilə birləşincə acı bir dad verər.