



Mafiş

Mafiş



2 ədəd yumurta
1 Çay stəkani qatıq
1 Yemək qaşığı duru yağ
1 Yemək qaşığı limon suyu
Yarım çay qaşığı karbonat
3 - 3,5 su stəkani un
1 Tutam duz
Şərbəti Üçün;
3 Su stəkani toz şəkər
2,5 Su stəkani su
Yarım limonun suyu
Qızartmaq üçün;
2 Su stəkani duru yağ

- # İlk əməliyyat olaraq şərbət hazırlanar; su və şəkər qaynadılar, bir az konsistensiya alın tərəfindən limon suyu əlavə olunar, 5 dəqiqə daha qaynadılar, atəşdən alınar, soyumağa buraxılar.
- # Yoğurma qabına yumurta, qatıq, duru yağ qoyular, barmaq uclarıyla qarışdırılar.
- # Üzərinə limon suyu ilə qarışdırılmış karbonat əlavə olunar. Un ələnilərək qarışığa danlaq danlaq qatılar, yoğurmağa başlanar, ələ yapışmayan orta yumşaq bir xəmir edilir. Yarım saat dinlən/istirahət etdirilər.
- # Müddət sonunda xəmir mərdanə ilə bıçaq kürəyi qalınlığında açılar, sonra bıçaqla kibrit qutusu böyüklüyündə kvadrat parçalar kəsilər.
- # kvadrat parçaların qarşılıqlı iki küncü birləşdirilər, digər iki küncü də tərs istiqamətdə birləşdirilər.
- # Bütün mafişlər eyni şəkildə hazırlandıqdan sonra, qızğın yağda çəhrayı rəngdə qızardılar, dərhal soyuq şərbətə atılar.
- # Şiriniyyatlar şərbəti çəkincə, xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Mafişin qızartma yağı mütləq çox qızğın olmalıdır.