



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

## Hörmə Şiriniyyat

Örme Tatlı



1 Su stəkani duru yağ  
1 Ədəd yumurta  
1 Su stəkani portağal suyu  
1 Su stəkani əridilmiş kərəyağı ya da marqarin  
Yarım paket qabartma tozu  
Yarım çay qaşığı duz  
Ala bildiyi qədər un  
İçə Üçün;  
1,5 Su stəkani döyülmüş qoz  
Şərbəti Üçün;  
3,5 Su stəkani toz şəkər  
3,5 Su stəkani su  
1 Yemək qaşığı limon suyu

- # Əvvəl şərbət hazırlanır; su və şəkər qaynadılır, ağırlaşmağa başlayınca limon suyu əlavə olunur, 5 dəqiqə daha qaynadılır, atəşdən alınır.
- # Kərəyağı ya da marqarin batıq atəşdə yandırmadan əridilər, bir az ılıyınca dərin yoğurma kabına köçürülər.
- # Üzərinə portağal suyu, duru yağ, yumurta və duz əlavə olunur, barmaq uclarıyla bir-birinə yedirilər.
- # Qabartma tozu unla qarışdırılır, maye vəsaitlər əlavə olunur, ələ yapışmayacaq, yumşaq bir xəmir edilir. Yarım saat dinləndirilər.
- # Daha sonra xəmir iki parçaya bölünər, nə incə nə də qalın olacaq şəkildə unlu zəmində, mərdanə ilə açılır.
- # Geniş bir su stəkani ağızi ilə xəmindən yumru parçalar kəsilər.
- # Xəmirin ortasından, boylamasına qoz qoyular, sağından və solundan bir santimetr axtar/ara ilə balıq kılıcı kimi üç ədəd kəsik atılır.
- # Kəsiklər qozlu qisimi örtəcək şəkildə bir sağdan bir soldan bağlanılaraq, hörgü şəkli verilər, yağlanmış nimçəyə düzülər.
- # Bütün hörmə Şiriniyyatlar bitincə nimçə əvvəldən isidilmiş 165 dərəcə sobaya verilər, çəhrayı rəngdə bişirilər.
- # Şiriniyyatlərə sobadan çıxar çıxmaz soyuq şərbət gəzdirilər. Ən az 4 saat sonra ikram edilir.

**Qeyd:** Hörmə Şiriniyyat istehsalında portağal suyu yerinə portağallı limonad da istifadə edilə bilər.