Hörmə Şiriniyyat

Örme Tatlı

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

Əvvəl şərbət hazırlanar; su və şəkər qaynadılar, ağırlaşmağa başlayınca limon suyu əlavə olunar, 5 dəqiqə daha qaynadılar, atəşdən alınar.
Kərəyağı ya da marqarin batıq atəşdə yandırmadan əridilər, bir az ılıyınca dərin yoğurma kabına köçürülər.
Üzərinə portağal suyu, duru yağ, yumurta və duz əlavə olunar, barmaq uclarıyla bir-birinə yedirilər.
Qabartma tozu unla qarışdırılar, maye vəsaitlər əlavə olunar, ələ yapışmayacaq, yumşaq bir xəmir edilər. Yarım saat dinləndirilər.
Daha sonra xəmir iki parçaya bölünər, nə incə nə də qalın olacaq şəkildə unlu zəmində, mərdanə ilə açılar.
Geniş bir su stəkanı ağızı ilə xəmirdən yumru parçalar kəsilər.
Xəmirin ortasından, boylamasına qoz qoyular, sağından və solundan bir santimetr axtar/ara ilə balıq kılçığı kimi üç Ədəd kəsik atılar.
Kəsiklər qozlu qisimi örtəcək şəkildə bir sağdan bir soldan bağlanılaraq, hörgü şəkli verilər, yağlanılmış nimçəyə düzülər.
Bütün hörmə Şiriniyyatlər bitincə nimçə əvvəldən isidilmiş 165 dərəcə sobaya verilər, çəhrayı rəngdə bişirilər.
Şiriniyyatlərə sobadan çıxar çıxmaz soyuq şərbət gəzdirilər. Ən az 4 saat sonra ikram edilər.

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