



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

## Almalı Xəmir Şiriniyyatı

Elmalı Hamur Tatlısı



1 Kibrit qutusu qədər yaş maya  
1 Su stəkani ilıq su  
1 Şiriniyyat qaşığı toz şəkər  
Yarım Şiriniyyat qaşığı duz  
Ala bildiyi qədər un  
İçə Üçün;  
1 Su stəkani rəndə alma  
1 Ovuc qoz içi  
1 Şiriniyyat qaşığı tarçın  
Qızartmaq Üçün;  
1,5 Su stəkani duru yağ  
Şərbəti Üçün;  
1 Su stəkani toz şəkər  
1,5 Su stəkani su  
2 - 3 damla limon suyu

- # Dərin yoğurma qabına yağ maya, ilıq su və toz şəkər qoyular. Maya qarışdıraraq əridilər.
- # Üzərinə duz və yumşaq konsistensiya sahəyə qədər ələnmiş un qatılar, yoğurular. Üzəri bağlanılar, ən az yarım saat dinləndirilər.
- # Bu vaxt şərbət hazırlanar; su və şəkər qaynadılar, konsistensiya alın tərəfindən limon suyu damladılar, 1 - 2 dəqiqə daha qaynadılar, ocaqdan alınar.
- # Rəndə alma, dişə gələcək böyüklükdə döyülmüş qoz və tarçın qarışdırılaraq iç hazırlanar.
- # Dinlən/istirahət edən xəmindən qozdan bir az kiçik parçalar alınar, unlu zəmində barmaq uclarıyla çay stəkani ağızı qədər açılar.
- # Xəmirin ortasına hazırlanan almalı içdən 1 Şiriniyyat qaşığı qədər qoyular, xəngəl kimi kənarları yuxarı toplanaraq bağlanılar, iki ovuc arasında yüngül diyirlənər.
- # duru yağ kiçik, çuxur bir tavaya qoyular, orta atəşdə tam qızmadan hazırlanan xəmir topları atılar, iki yüzü/üzü çəhrayı rəngdə olacaq şəkildə qızardılar.
- # Daha sonra Şiriniyyatlar kiçik kənarlı bir nimçəyə düzülər, üzərinə soyuq şərbət gəzdirilər.
- # Ən az 1 saat dinləndirildikdən sonra xidmətə təqdim edilər.

**Qeyd:** Bu Şiriniyyat 1 Ədəd hazır çörək xəmiri ilə də hazırlana bilər.