



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

Susamlı Xalqa

Susamlı Halka



1 Şiriniyyat qaşığı toz maya
1 Çay stəkanı günəbaxan yağı
1 Şiriniyyat qaşığı toz şəkər
1,5 Çay stəkanı ilıq su
1 Çay stəkanı manna yarması
1 Çay stəkanı hindistan qozu
2 - 2,5 Su stəkanı un
Üzəri Üçün;
1 Çay stəkanı suysam
Şərbəti Üçün;
2 Su stəkanı toz şəkər
2 Su stəkanı su
1 Şiriniyyat qaşığı limon suyu

İliq su, toz maya və toz şəkər çuxur bir kabin içində 10 dəqiqə gözlədilər. Sonra manna yarması, hindistan qozu, günəbaxan yağı və danlaq danlaq ələnilmiş un əlavə olunur, yoğurlar. (Xəmir, yağı və bir az zəif ola bilər.)

Xəmir üzəri bağlı olaraq yarım saat gözlədilər. Daha sonra qozdan kiçik parçalar alınır, dəzgah üzərində əvvəl çubuq edilir sonra ucları birləşdirilərək Xalqa şəkli verilir.

Halqalar susama bulanar, yağı soba nimçəsinə aralıqlarla düzülür.

Nimçə soyuq sobaya sürtülür, 10 dəqiqə sobanın içində gözlədikdən sonra 180 dərəcədə soba yandırılır. Üzərləri qızarana qədər bişirilir.

Bu vaxt şərbət hazırlanır, su və şəkər qaynadılır, qıvam almağa başlayınca limon suyu əlavə olunur, 5 dəqiqə sonra atəşdən alınır.

İsti Şiriniyyatə sobadan çıxar çıxmaz isti şərbət gəzdirilir.

Şiriniyyat, şərbəti çox qısa müddətdə çəkmək, ancaq 2 saat sonra xidmət edilməsi tövsiyə edilir.

Qeyd: Susamlı Xalqa Şiriniyyatının xəmirində hindistan qozu tapıldığı üçün, bişmə əsnasında bir az yayılması normaldır.