



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

Portağal Yuvası

Portakal Yuvası



1 Su stəkani portağal suyu
Yarım su stəkani zeytunyağı
1 Ədəd portağal qabığı rəndəsi
1 Tutam duz
1 Paket qabartma tozu
3 Su stəkani un
1 Şorba qaşığı pudra şəkəri
İçə Üçün;
1 Su stəkani döyülmüş qoz
Şərbəti Üçün;
2 Su stəkani toz şəkər
2 Su stəkani su
1 Şirin qaşığı limon suyu

Əvvəlcə portağal yuvasının şərbəti hazırlanır; su və şəkər qaynadılır, tündləşməyə başlayınca limon suyu əlavə olunur, bir neçə dəqiqə daha qaynadılır, ocaqdan alınır.

Yoğurma

qabına portağal suyu, zeytunyağı, duz, portağal qabığı rəndəsi, pudra şəkəri, danlaq danlaq yoğurduqca ələnmiş un və qabartma tozu əlavə olunur, ələ yapışmayacaq yumşaq bir xəmir edilir.

Hazırlanan xəmir üzəri bağlı olaraq 15 dəqiqə dinləndirildikdən sonra 3 bərabər parçaya bölünür.

İlk parça unlu zəmində, mərđanə ilə düzbucaqlı şəkildə bıçaq küreyi qalınlığında açılır. Qoz içinin üçdə biri açılan xəmirin səthinə səpilir, xəmirə yapışması üçün bir az basdırılır, möhkəmcə rulo edilir.

Digər iki xəmirə də eyni əməliyyatlar edildikdən sonra rulolar kiçik barmağı qalınlığında bıçaqla kəsilir.

Zeytunyağı ilə yağlanmış orta böyüklükdəki soba nimçəsinə hazırlanan şirinlər, kəsik qisimləri üzrə gələcək şəkildə, az aralıq/dekabrılı düzülür.

Nimçə əvvəldən isidilmiş 185 dərəcə sobaya verilir, şirinlər çəhrayılaşana qədər bişirilir. Sobadan çıxarıldıqdan 2 - 3 dəqiqə sonra, üzərinə soyuq şərbət gəzdirilir.

Ən az 2 saat sonra xidmətə təqdim edilə bilər.

Qeyd: Portağal yuvası istehsalında istifadə edilən zeytunyağı, riviera növü zeytunyağı olması tövsiyə edilir.