



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

## Benli Nurşah

Benli Nurşah



Yarım paket kərəyağı  
Yarım su stəkanı duru yağ  
Yarım su stəkanı pudra şəkəri  
1 ədəd yumurta sarısı  
1 su stəkanı qatıq  
1 paket vanil  
1 paket qabartma tozu  
1 dolu şorba qaşığı kakao  
1 tutam duz  
Ala bildiyi qədər un  
Kənarı Üçün;  
1 ədəd yumurta ağ  
1 su stəkanı qoz  
Şərbəti Üçün;  
2,5 su stəkanı toz şəkər  
2 su stəkanı su  
1 şorba qaşığı limon suyu

- # Şirin üçün soyuq şərbət hazırlanar. Bunun üçün şəkər və su qaynadılar, tündləşməyə başlayınca atəş qısılar, limon suyu qatılar, 5 dəqiqə daha qaynadılar, ocaqdan alınar, soyumağa buraxılar.
- # Yoğurma qabına otaq istiliyində yumşalmış kərəyağı, duru yağı, qatıq, yumurta sarısı və pudraşəkəri qon/qoyular mikser ya da çırpıcıyla yaxşıca qarışdırılar.
- # İçinə vanil, unla qarışdırılmış qabartma tozu, duz və orta yumşaqlıqda bir xəmir əldə edənə qədər ələnilmiş un əlavə edilir.
- # Xəmindən yumruq qədər bir parça ayrılır, kakao əlavə olunaraq qarışdırılar.
- # Ağ xəmir iki parçaya ayrılır. Unla zəmində tik dördbucaqlı şəklində xidmət qabı böyüklüyündə merdaneylə açılar.
- # Bu vaxt ayrılan kakaolu xəmir də iki parçaya bölünər, dəzgah üzərində silindr şəklində uzadılar.
- # Açılan xəmirin kənarına hazırlanan kakaolu silindr parça qoyular və möhkəm bir rulo edilir. İkinci xəmirə də eyni əməliyyat tətbiq olunar.
- # Rulolar kiçik barmaq qalınlığında kəsilər. Dilimlərin kənarı əvvəl yumurta ağında, sonra döyülmüş qozda diyirlənər, yağlanmış nimçəyə düzülər.
- # 190 dərəcə əvvəldən hirsəndirilmiş sobada çəhrayı rəngdə bişirilər.
- # Sobadan çıxan şirinə 5 dəqiqə gözləndikdən sonra soyuq şərbət gəzdirilər.
- # Ən az 2 saat sonra ikram edilə bilər.

**Qeyd: Mənli Nurşahın nimçəyə yapışmaması üçün yumurta ağını yalnız şirinin kənarına sürməyə diqqət yetirilməlidir.**